СТАРИННАЯ РУСКАЯ ХОЗЯЙКА, КЛЮЧНИЦА И СТРЯПУХА;

или

подробное наставленїе о упрїуготовленїи настоящихъ старинныхъ Россїйскихъ кушаньевъ, заѣдокъ и напитковъ; о различныхъ предмѣтахъ касающихся до хозяйства; о сбереженїи и заготовленїи въ прокъ всякихъ припасовъ по самому старинному Россїйскому обычаю и вкусу.

Расположенная вторично по азбучному порядку, съ присовокупленїемъ къ тому вновь многихъ вещей, касающихся до женскаго домашняго хозяйства.

Н. Оспов

Въ Санктлетербургѣ.

Печатано въ Типографїи Ф: Меїера, 1794 года.

Свидѣтельствовалъ и подписалъ Санктпетербургской Управы Благочинія Гражданской Приставъ

ПАХОМІЙ КНЯЗЕВЪ.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

А.

Стр:

В.

)( )(

Стр:

Г.

Д.

Е.

Ж.

Л.

М.

Н.

Стр:

П.

Р.

С.

Стр:

Т.

У.

Ф.

Х.

Ч.

Ш.

Щ.

Я.

ХОЗЯЙКА, КЛЮЧНИЦА

И

СТРЯПУХА.

А.

АЛМАЗНЫЯ ВЕЩИ *чистить.*

Нажечь бараньихъ костей, и истолокши въ самой мѣлкой порошокъ, чистить онымъ вещи щеточкою, отъ чего они будутъ какъ новыя.

НАСТОЯЩІЯ АЛМАЗЫ *узнавать отъ поддѣланныхъ.*

Поскрести сумнительной камень настоящимъ Алмазомъ, и

разсматривать соскребеную пыль или порошокъ; ежели пыль сія сѣровата, то заключается, что камень хорошъ и настоящій Алмазъ; а естьли пыль сія бѣла, то сіе значитъ, что камень подложной.

Или: положить сумнительной камень рядомъ съ настоящимъ Алмазомъ, дышать на оба ихъ вдругъ; и какъ оба они отпотѣютъ, то смотрѣть, съ обѣихъ ли вдругъ сойдетъ потъ; ибо естьли одинъ настоящій, а другой поддѣланной, то съ настоящаго сойдетъ потъ скорѣе.

Б.

БАЙКА. БАРБАРИСЪ.

БАЙКУ БѢЛУЮ *или* ФЛАНЕЛЬ *мыть.*

Возьми двѣ горсти пшеничной муки, и двѣ бутылки воды; размѣшавши вмѣстѣ поставь на огонь и вари мѣшая прилѣжно, чтобы не прикипѣло кусками; половину онаго вздей на Байку или на фланель; погодя немного три и мни руками такъ, какъ то дѣлается при стиранье; послѣ того выполощи въ холодной водѣ; сие повтори раза два или три. Фланель отъ сего будетъ чрезвычайно бѣла и чиста, а притомъ не будетъ имѣть въ себѣ никакого запаху.

БАРБАРИСЪ *варить*

Взять чищенаго Барбариса фунтъ и перевязать оной весь въ вѣнич-

ки; потомъ взварить три фунта чистой патоки гораздо чисто. Положа туда вѣнички варить опять до тѣхъ поръ, покамѣстъ проварятся. Послѣ того выбрать вонъ, и скласть на тарелки, а патоку поварить еще; и какъ вѣнички остынутъ, то складываются въ банку; а патока остуживается и наливается на оные.

БАРБАРИСНОЙ СОКЪ *и варенье.*

Раздавить Барбарисныя ягоды въ деревянномъ блюдѣ и деревянною ложкою; дать стоять цѣлую ночь, потомъ процѣдить и продавить сквозь полотенцо; потомъ опять дать стоять сутки двои, покамѣстъ осядетъ и очистится; разлить по бутылкамъ, съ верьху налить не много деревяннаго масла и поставить въ погребъ.

Или: когда Барбарисъ созрѣетъ но еще не начнетъ чернѣть, то набери такихъ кистей, на которыхъ много ягодъ. Ягоды на боку

разрѣжь и вынь изъ нихъ до чиста всѣ сѣмячки, стараясь притомъ, чтобы они осталися на кисти; очищенныя бросать въ воду; когда начистишь такимъ образомъ столько ягодъ, сколько для тебя потребно, то вынувши ихъ изъ воды разложи на чистую простыню или полотенцо; потомъ сваря густой сыропъ положи въ него тѣ очищенныя ягоды и вари на маломъ огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ сыропъ сдѣлается чистъ; при томъ вареніи снимай прилѣжно пѣну, стараясь однакожъ какъ можно, чтобы ягоды съ кистей не отпали; потомъ влей ихъ въ стеклянную банку.

Или: когда созрѣютъ Барбарисныя ягоды и вытерпятъ не большой морозъ, то собравши ихъ съ кистей вари въ небольшомъ количествѣ воды до тѣхъ поръ, покамѣстъ онѣ разлопаются и сдѣлаются сочны. Потомъ вылей ихъ въ глиняное блюдо и дай простынуть; послѣ того прожми сокъ

сквозь полотенцо. Сей выжатой сокъ вари опять до тѣхъ поръ, покамѣстъ онъ погустѣетъ; при вареніи снимай пѣну и мѣшай прилѣжно, наконецъ вливши въ глиняное блюдо дай постоять до другаго дня и разливши по бутылкамъ сохраняй для употребленія.

БЕРЕЗОВИЦА.

На четыре кружки Березовицы положить одинъ фунтъ меду, и прибавить туда немного лимонной корки и гвоздики; варить цѣлой часъ, снимая во все сіе время пѣну; отстудивъ заквасить тремя ложками дрождей; потомъ давши перебродить, слить бережно, и раскласть по бутылкамъ, въ которыя положить по двѣ ягоды изюму, и наливши на верьхъ немного деревяннаго масла закупорить, и завязать мокрымъ пузыремъ, и засмоля поставить на погребу въ песокъ.

БЛИНЫ *постныя съ яблоками.*

Возьми хорошихъ Яблокъ, очистя ихъ изрѣжь тонкими ломоточками и посыпь сахаромъ; потомъ сдѣлай тѣсто изъ хорошей крупичатой муки на сладкомъ густомъ полпивѣ; изрѣзанныя яблоки положа на сковороду обмазанную прованскимъ масломъ обливай тѣмъ тѣстомъ и пеки Блины по обыкновенію; по испеченіи складывай ихъ одинъ на другой на блюдо; посыпь съ верьху мѣлко истолченнымъ сахаромъ съ корицею и подавай на столъ.

БЛАНМАНЖЕ *постное.*

На посредственной величины форму возьми три части миндалю; очисти его по обыкновенію, истолки мѣлко; потомъ возми полфунта рыбьяго клею, разведи его въ водѣ; приложи туда немного корицы и лимонной корки, и дай вариться до тѣхъ поръ, пока-

мѣстъ весь клей разойдется. Послѣ того положи туда полтора фунта сахару и вышепомянутой очищенной миндаль, и перемѣшавши хорошенько процѣди теплое сквозь чистую салфетку; когда же немного попростынетъ, то разливай въ формы.

БОРЩЪ.

Приготовя часть лучшаго мяса, небольшой кусокъ ветчины и курицу или цыпленка, положить въ горшокъ перекладывая квашеною изрѣзанною свеклою и свѣжею капустою; дать вскипѣть подъ крышкою. Потомъ взявъ пшонныхъ или овсяныхъ крупъ, кусокъ соленаго ветчиннаго сала или шпику, положа въ деревянную ступку толочь, дабы сдѣлалося тѣстомъ; и положа сіе въ горшокъ, приложить туда немного петрушки, пустарнаку или чебру; по-

крыть крѣпко и поставить въ вольной духъ часа на два или и болѣе не вынимая ничего. При постановленіи на столъ посыпать немного перцомъ.

БОРЩЪ *постной.*

Изрѣзать свеклу длинными кусочками, и приложа къ ней петрушки, пусторнаку поджарить въ какомъ нибудь маслѣ; облить рыбнымъ взваромъ приложа туда кусокъ вялой и нѣсколько кусочковъ жареной рыбы и дать хорошенько вскипѣть.

БРУСНИЧНОЕ ВИНО, см: *Вино.*

БРУСНИЧНАЯ ПОСТИЛА, см: *Варенья.*

БРУСНИЧНАЯ ВОДА *съ медомъ.*

Взявши сколько угодно зрѣлой и перечищеной Брусницы всыпь въ какую нибудь посуду напол-

ненную чистою рѣчною водою, и мѣшай прилѣжно мѣдною дыроватою ложкою. Которыя всплывутъ на верьхъ, тѣ положи въ рѣшето чтобы стекла съ нимъ вся вода; потомъ разсыпь ихъ на простыню. Послѣ того возми на одну мѣру хорошаго бѣлаго меду десять мѣръ хорошей рѣчной воды и вари въ мѣдномъ котлѣ. Во время кипѣнія снимай прилѣжно пѣну; вариться же дай до тѣхъ поръ, покамѣстъ укипитъ три мѣры. По вскипѣніи сними съ огня и вливши въ глиняную посуду дай остыть. Послѣ того возьми пять мѣръ перечищеной и перемытой вышеписаннымъ образомъ Брусницы, всыпь въ анкерной боченокъ, въ которомъ была передъ тѣмъ французская водка, и влей въ нее взвареную съ медомъ воду, и заткнувши втулку дай стоять двѣ недѣли, помѣшивая въ немъ ежедневно березовою мѣшалкою; потомъ влей туда одну мѣру хорошаго сладкаго французскаго вина,

и повѣсь въ томъ боченкѣ мѣшечикъ съ нижеслѣдующимъ наборомъ; а имянно: два лота толченой корицы, и одинъ лотъ кардамону. Заткнувши боченокъ поставь на шесть недѣль въ погребъ, а потомъ разливши по бутылкамъ сохраняй для употребленія.

БРУСНИЧНАЯ ВОДА *съ сахаромъ*

Возми пятнадцать мѣръ колодезной или рѣчной воды, которую вари съ одиннадцатью фунтами сахару до тѣхъ поръ, покамѣстъ укипитъ по крайней мѣрѣ третья часть; во время кипѣнія снимай пѣну. Потомъ вылей то въ чистую деревянную посуду и дай стоять цѣлыя сутки. Послѣ того всыпь въ боченокъ девять мѣръ Брусницы, которая перемыта и отобрана такимъ образомъ, какъ сказано выше и налей на нее сквозь полотенцо са-

харную воду; а впрочемъ поступай по вышеписанному.

БРУСНИЦУ *сберегать въ прокъ.*

Очистя брусницу отъ всякаго сора и нечистоты, всыпь ее въ воду, перемѣшай хорошенько и дай немного постоять; тогда всѣ мягкія ягоды упадутъ на дно, а крѣпкія будутъ плавать по верьху, которыя собравши положи въ рѣшето, чтобы съ нихъ стекла вода; послѣ того разкинь ихъ на простыню. Между тѣмъ воду съ упавшими на дно мягкими ягодами вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ она покраснѣетъ; простудя ее процѣди сквозь сито въ глиняную посуду. Послѣ того всыпь въ глиняныя банки разсыпанную на простыняхъ Брусницу, приложа къ ней немного мѣлко наломанной корицы, четыре или пять гвоздичныхъ головокъ и одинъ цѣлой свѣжей лимонъ; на-

лей на нее взвареную ту воду, и покрывши крышкою сохраняй въ погребу для употребленія.

Примѣчать должно, что для брусницы не надобно употреблять полуженой или оловянной посуды; ибо отъ олова и свинца она теряетъ свой цвѣтъ и дѣлается синею.

БРУСНИЧНОЙ СОКЪ.

Свѣжую Бруснику толочь въ ступѣ; потомъ прожать изъ нее сокъ сквозь чистую тряпицу, и варить на огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ гораздо сгустится. Такимъ образомъ уваренной брусничной сокъ можетъ быть цѣлъ, и не испортится болѣе года.

БРУСНИЧНОЙ ЯГОДНИКЪ.

см: *Варенья.*

БУЖЕНИНА РЫБНАЯ.

Разнявши пудъ рыбы въ звенья, перемыть въ холодной водѣ, и положить въ котелъ въ кипятокъ, и держать на огнѣ до тѣхъ поръ, чтобы отопрѣли позвонки. Тогда какъ оныя позвонки, такъ и весь хрящъ вырѣзать вонъ; а между тѣмъ взварить ведро уксусу, и положить въ него нетолченаго перцу четверть фунта, инбирю десять золотниковъ, душистыхъ домашнихъ травъ какія случатся, да сотню мѣлко изрѣзаннаго чесноку. Въ сей уксусъ положить звенья; и какъ они начнутъ кипѣть, то бросать туда по немногу горсти двѣ соли, и варить до тѣхъ поръ, покуда рыба сварится и поспѣетъ. Тогда вынимая ее изъ котла класть горячую въ кадку, и наливъ на нее изъ котла тотъ горячей отваръ, выбравши изъ него одни только травы, накрыть кадку кружкомъ, и поставить въ погребъ.

БУРАКИ *заготовлять въ прокъ.*

Очистя свеклу положить въ кадку плотно, и налить бѣлымъ густымъ квасомъ, сдѣланнымъ изъ одной ржаной муки; и заквасивши сохранять для употребленія.

БУРАКИ *постныя варить.*

Искроша свеклу кружками, а потомъ длинными кусочками, варить съ капустою, лукомъ, поджареною обваленною въ мукѣ рыбою, и по довольномъ укипѣніи подправить лукомъ съ масломъ и перцомъ.

БУРАКИ *скоромныя варить.*

Изрѣзать свеклу какъ сказано выше, и варить въ квасу съ говядиною, ветчиною и крупно искрошеннымъ лукомъ, чтобы то укипѣло довольно, и свекла уварилась. Потомъ взять соленаго свинаго сала, ячныхъ или овсяныхъ

крупѣ, и вѣ деревянной ступкѣ истолочь такѣ, чтобы крупа разбилась, и сало измякло; и разведя то изѣ тѣхѣ же бураковѣ отваромѣ, влить вѣ нихѣ, и забѣлить сметаною.

БУТЫЛКИ *жирныя и масляныя чистить.*

Наилучшимѣ средствомѣ для сего почитается зола и немного извѣсти; или на самыя мѣлкія кусочки изорванная пропускная бумага. Сіе всыпавши вѣ бутылку налить немного водою взбивать нѣсколько времяни, а потомѣ выполоскать чистою водою.

БѢЛИТЬ *льняныя хлопья.*

Накласть вѣ котелѣ слой хлопьевѣ пересыпать золою; послѣ чего накласть другой слой хлопьевѣ, и усыпать опять золою; и

сіе продолжать до тѣхъ поръ, чтобы гораздо укипѣло. Послѣ того вымыть ихъ на рѣкѣ и разослать на солнцѣ для сушенія и бѣленія. Когда же они высохнутъ и будутъ бѣлы, тогда ихъ перебить по примѣру шерсти; чрезъ что они сдѣлаются годными на пряжу для чулковъ и на стеганье.

БѢЛИТЬ *полотна.*

Употреблять на сіе золу, выжигаемую изъ муравьиныхъ кочекъ; а сверьхъ того прошлогодніе и уже совсѣмъ выбѣленныя полотны слать въ Мартѣ мѣсяцѣ на снѣгу, или по насту не больше какъ на недѣлю. Послѣ сего вымывъ мыломъ въ чистой водѣ и высушивъ скатывать въ катках въ трубки.

БѢЛИТЬ *холсты.*

Начинать ихъ бѣлить послѣ Троицына дни, моча напер дъ въ щелоку двѣ ночи, и выколотивши на рѣкѣ на чисто. Потомъ послать на траву, на которой лежать имъ четыре дни; а между тѣмъ всякой день мочить въ водѣ разъ по пяти. По прошествіи четверыхъ сутокъ колотить ихъ опять на рѣкѣ на чисто, и высушивъ назолить въ корчагахъ житко, и поставить въ печь. На другой день выливъ съ нихъ старой зольной щолокъ, налить чистымъ въ тѣхъ же корчагахъ, и поставить въ печь на другія сутки по жарчаѣ перваго раза. На третій день вынуть, и бѣлить на травѣ недѣлю; а послѣ того также опять золить и парить. Когда же они будутъ бѣлы, и суровость изъ нихъ выдетъ, то сдѣлать изъ ржаной муки квасъ, и заквасить гущею; и какъ вскиснетъ, то процѣдить, и поло-

жить туда холсты на трои сутки. Послѣ того вынуть, и колотить на рѣкѣ чисто, чтобы квасовъ ничего не осталось, и высушить. Потомъ сдѣлать крѣпкой щолокъ, въ которомъ разбить мыла, и въ ономъ парить холсты сутки, а наконецъ опять побѣлить уже въ послѣдней разъ.

БѢЛУЖИНУ *солить въ прокъ.*

Нарѣзавъ рыбу звеньями, и перемывши класть въ кадку слоями, пересыпая каждой рядъ хмѣлемъ. Отъ сего рыба получитъ хорошей засолъ, и будетъ не только крѣпка, но и особливо хорошаго и пріятнаго вкуса.

БѢЛЫЕ ПРЯНИКИ.

Взять три фунта патоки, два фунта крупичатой муки и осмьнадцать яицъ. Яицы сперва

сбить такъ, чтобы сдѣлалась пѣна; равнымъ образомъ бить также въ особливомъ суднѣ и патоку; потомъ смѣшавши вмѣстѣ патоку съ яицами бить опять до тѣхъ поръ, покамѣстъ будетъ похоже на тѣсто. Послѣ того положа одинъ золотникъ перцу всыпать муку; и убивши гораздо наливать въ формы, и ставить въ печь.

БѢЛЬЕ *замѣчать желтыми и прочными знаками.*

Взять небольшое количество желѣзныхъ опилокъ, и столько же соли, и положа въ горшокъ размѣшать на уксусѣ такъ, чтобы составилась изъ того жидковатая смѣсь. Сему дать постоять недѣлю, и всякой день перемѣшивать чаще лучинкою. Потомъ можно въ смѣсь сію обмакивать перо, и писать на бѣльѣ равно какъ на бумагѣ, и давать

засыхать самому собою. Отъ того произойдутъ желтыя знаки, которыя никакъ не сходятъ.

ВЫВОДИТЬ изъ БѢЛЬЯ *чернильныя пятна.*

Лимонной сокъ и соль почитаются къ тому наилучшими средствами; а особливо крѣпкая водка, естьли влить оной три или четыре капли въ чистую воду, и тѣмъ помочить чернильное пятно.

ВЫВОДИТЬ изъ БѢЛЬЯ *желтыя пятна, произшедшія отъ ржаваго желѣза.*

Намочить пятно гораздо теплою водою, а потомъ свѣжимъ лимоннымъ сокомъ; только сіе производить въ тепломъ мѣстѣ; намоча вытирать между пальцами до тѣхъ поръ, покамѣстъ пятно пропадетъ; а наконецъ выполоскать чистою водою.

В.

ВАРЕНЬЯ.

ВИШНИ *варить.*

Взять два фунта чистой патоки, варить на маломъ угольномъ жару покамѣстъ вскипитъ хорошенько, снимая съ того пѣну; потомъ положить туда Вишни, и варить до тѣхъ поръ, покамѣстъ онѣ довольно проварятся; послѣ чего выбрать ихъ изъ тазика на тарелки, а патоку поварить еще. Наконецъ Вишни скласть въ банку, и налить тою взваренною густою патакою.

БАРБАРИСЪ *варить*, см: *Барбарисъ.*

ЕЖЕВИКУ *варить.*

Взять два фунта чистой бѣлой патоки. и взварить ее гораздо густо, чтобы начала садиться; туда положить фунтъ ежевики, и варить не мѣшая ложкою, но только потряхивая тазикъ; и какъ проварится, то выбрать на тарелку, а патоку еще поварить. Наконецъ ягоды сложить въ банку, и налить тою патакою холодною. Такимъ же образомъ варится клубника и земляника; красная, черная и бѣлая смородины, костяника и крошеныя яблоки.

КЛЮКОВНОЙ ЯГОДНИКЪ.

Раздави ягоды въ глиняной чашкѣ и деревянною ложкою; процѣди сквозь сито; потомъ влей тотъ сокъ въ стеклянное судно; и выливши опять назадъ насыпь туда столько мѣлкаго сахару,

сколько было соку; послѣ того смѣшавши сокъ съ сахаромъ вари въ мѣдномъ тазу до тѣхъ поръ, чтобы разъ пять вскипѣло, снимая между тѣмъ прилѣжно накипающую пѣну; послѣ того разливай въ банки и сохраняй для употребленія.

КРЫЖОВНИКЪ *варить.*

Взварить чистой патоки и въ оную положа вычищенной отъ зернышекъ крыжовникъ, варить до тѣхъ поръ, покамѣстъ онъ проварится, и будетъ какъ стеклянной. Послѣ того выбрать его на тарелки, а патоку поварить опять. Когда же ягоды остынутъ, то сложить ихъ въ банку, а патаку налить туда же.

ПОСТИЛА БРУСНИЧНАЯ.

Насыпать полонъ горшокъ Брусницы, и покрывъ листами по-

ставить въ жаркую печь на всю ночь. На другой день по утру вынуть и выложить въ решота и накрывши кругами наложить на оныя камни, и дать стоять такъ цѣлыя сутки. Когда вся жижа вытечетъ вонъ, то Брусницу сію протереть сквозь рѣшето, чтобы не было въ ней сѣмячекъ. Потомъ сей кисель бить деревенною лопаткою цѣлой день. А между тѣмъ въ сіе же время сбивать такимъ же образомъ особливо и патоку до тѣхъ поръ, покамѣстъ будетъ бѣла. Тогда взявши двѣ мѣрки того киселя, и одну мѣрку патоки, смѣшать вмѣстѣ, наливать въ ящики и ставить въ печь, топленую передъ тѣмъ на канунѣ, а не въ тотъ день. Ежели постила однимъ разомъ не высохнетъ, то ставить ее въ такую же печь въ другой разъ; и сіе повторять до тѣхъ поръ, покуда она совершенно поспѣетъ.

ПОСТИЛА МАЛИНОВАЯ.

• Насыпавши въ горшокъ свѣжей Малины поставить въ печь, чтобы упрѣла; а какъ упрѣетъ, то тереть мутовкою, и процѣдить сквозь сито. Послѣ чего положить чистой патоки противъ того въ половину, и перемѣшавши довольно наливать на доски и сушить также какъ и брусничную.

ПОСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ.

• Выбравши хорошія бѣлыя или зеленыя яблоки, покласть на сковороды, и поставить въ печь, чтобы испеклись; при чемъ наблюдать то, чтобы они не перепрѣли. Когда они испекутся, то протереть ихъ сквозь рѣшето, и положивъ въ кринку, бить мутовкою до тѣхъ поръ, покуда будетъ бѣло. Потомъ класть мѣрою патоку, которой чемъ боль-

ше положится, тѣмъ лучше. Послѣ того Яблочное то тѣсто бить еще, наливать на доски и ставить въ печь точно такъ, какъ и брусничную.

СЛИВЫ ЗЕЛЕНЫЯ *варить.*

Съ начала положить ихъ въ стоящей на огнѣ кипятокъ; дать одинъ разъ вскипѣть. Потомъ снявши съ огня и остудя, слупить съ нихъ кожу, и положить опять въ ту же воду, и поставить въ тазу на ночь на ледъ. На другой день поставить на уголье и грѣть до тѣхъ поръ, покуда въ той водѣ будетъ горячо рукѣ; тогда снявши съ огня простудить, покрывши крышкой. Когда простынетъ, то грѣть вторично такимъ же образомъ, и выложить на рѣшето; а наконецъ варить уже въ патокѣ по обыкновенію.

СЛИВЫ КРАСНЫЯ варить.

Прежде всего наколоть ихъ булавками, и положить въ разогрѣтую чистую бѣлую патоку; и когда станетъ оное на огнѣ закипать, то снять съ огня, и поставить на огонь со сливами другой тазикъ; а когда и тотъ станетъ закипать, то его снять, а на огонь поставить прежней, и варить все съ перемѣною, покуда сварится. Послѣ чего выложить на тарелки, чтобы совсѣмъ остыло и складывать въ банки.

СМОРОДИННОЙ СОКЪ.

По очищенiи ягодъ съ вѣточекъ, положить ихъ въ хорошо луженой котелъ, поставить на огонь, и мѣшать сильно до тѣхъ поръ, покуда выдетъ изъ нихъ весь сокъ, которой прожать сквозь чистую тряпицу; и часа черезъ два, какъ остоится, процѣдить

еще разъ сквозь полотенцо. Послѣ того уваривать до тѣхъ поръ, какъ сдѣлается нарочито густъ. Потомъ взять полтора фунта чистой патоки, и уваря довольно влить въ отстоявшейся чистой сокъ, и съ нимъ опять варить довольно, потомъ сохранять его въ стеклянныхъ банкахъ.

ЧЕРНИКУ *варить.*

Положа Чернику въ горшокъ налить патокою, и закрывши поставить въ печь въ вольной духъ, чтобы гораздо упрѣла. Послѣ того покрыть горшокъ чистою тряпицею, и сверхъ оной положить въ него кружокъ съ гнетомъ, чтобы ягоды придавилъ. Такимъ образомъ можно ее сберечь до самаго лѣта.

ШИПОВНИКОВЫЯ ЯГОДЫ *варить.*

Очистя положить на рѣшето, и облить кипяткомъ; между тѣмъ взять два фунта чистой патоки, и варить до тѣхъ поръ, покамѣстъ начнетъ густѣть. Тогда положить туда фунтъ помянутыхъ ягодъ; и варить до тѣхъ поръ, покуда довольно проварятся. Послѣ того выбрать ихъ изъ тазика на тарелки, а патоку еще варить, и остудя вылить на ягоды, сложенныя въ стекляное судно.

ЯБЛОКИ МОЧЕНЫЯ *варить.*

Нарѣзать половинками, и облупивъ съ нихъ кожу, также вынувъ сердце варить въ медовой сытѣ бѣлаго меда; а потомъ вынувши изъ онаго и простудя варить опять въ томъ же, и послѣ того складывать въ банки.

ЯБЛОКИ ЗЕЛЕНЫЯ *варить.*

Поваря ихъ въ водѣ, содрать съ нихъ кожу; потомъ опять варить въ водѣ, покамѣстъ проварятся; а потомъ варить въ чистой патокѣ, и вынувши отъ туда остудить на тарелкахъ. Послѣ того положить на оловянное блюдо и поставить въ печь въ вольной духъ, чтобы позавяли. А какъ позавянутъ, то высушить на солнцѣ, и сохранять для употребленія.

ЯГОДНИКЪ БРУСНИЧНОЙ.

Взять не совсѣмъ зрѣлой Брусники, и вдвое противъ того вѣсомъ чистой патоки; варить напередъ на маломъ огнѣ патоку до тѣхъ поръ, покамѣстъ сгустится; потомъ всыпать туда Бруснику и варить опять до тѣхъ поръ, покамѣстъ уварится. Тогда простудя сложить въ

стеклянную или каменную посуду, и сохранять для употребленія.

ЯГОДНИКЪ ЗЕМЛЯНИЧНОЙ.

Ягоды толочь въ ступѣ, и выжать изъ нихъ сокъ, которой вливши въ новой горшокъ на фунтъ соку положить фунтъ патоки, и покрывши варить на огнѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ довольно сгустится. Послѣ того снявши съ огня, и простудя слить въ стеклянную посуду, и сохранять для употребленія.

ЯГОДНИКЪ СМОРОДИННОЙ.
для пироговъ.

Перебранная смородина варится съ довольнымъ количествомъ патоки до тѣхъ поръ, покуда вытечетъ изъ нее весь сокъ; а тогда вынимаются ягоды ложкою вонъ, и протира-

ются сквозь сито. Сіе протертое тѣсто варится опять до тѣхъ поръ, покамѣстъ довольно сгустится; послѣ того застуживается, и употребляется въ пироги изъ слоенаго тѣста.

ВЕНИГРЕТЪ *изъ разныхъ рыбъ.*

Возми какой нибудь рыбы; вари ее съ разными кореньями; потомъ застуди. Послѣ того вынь изъ рыбъ всѣ кости; положи на блюдо; приправь каперсами, анчоусами, оливками, мѣлкими огурцами и свеклою; облей соусомъ изъ уксусу, прованскаго масла и горчицы, и подавай на столъ.

ВЕТЧИНУ *солить.*

Окорока натереть сперьва солью; потомъ насыпавши на дно кадки соли, класть ихъ слоями, пересыпая каждой рядъ солью;

въ соли лежать имъ двѣ недѣли; потомъ вынувши вонъ соскрестъ ножемъ всю соленистую склизь долой, и нѣсколько разъ окунуть въ кипятокъ. Послѣ чего вывѣсить на воздухъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы могъ ее всегда продувать вѣтеръ. Таковая Ветчина останется свѣжею нѣсколько мѣсяцовъ, и такъ какъ самая свѣжепросольная.

Или: солить напередъ Ветчину обыкновеннымъ образомъ, и дать ей лежать въ соли восемь дней; потомъ вынуть ее вонъ; взявши ножъ соскрестъ съ нее всю солянистую склизь долой; нѣсколько разъ окунуть въ кипятокъ и обваривать, отъ чего мясо нѣсколько посѣжится. Послѣ того вывѣсить ее на воздухъ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы могъ ее продувать вѣтеръ.

ВЕТЧИНУ *сохранять отъ червей.*

Положа въ плотныя ящики зарыть въ рожь, или муку; то никакъ въ ней червей не будетъ.

ВИНО *брусничное.*

Бруснику сыпать въ боченокъ, и перекладывать слоями полынью; то есть, слой брусники, и слой полыни; а потомъ налить отъемнымъ виномъ и поставить въ погребъ на цѣлой годъ; по прошествіи же года процѣдя вино слить въ склянки.

ВИНО *ежели имѣетъ дурной духъ и запахъ.*

Наилучшее средство къ тому состоитъ въ томъ, чтобы въ наполненной виномъ перегонной ку, бикъ, смотря по величинѣ онаго-

положить въ вино при первомъ двоеніи отъ четырехъ до пяти горстей просѣянной золы, съ нѣсколькими горстями соли, и съ онымъ перегнать. Послѣднее же переганиваніе можетъ производимо быть и безъ того обыкновеннымъ образомъ.

ВИНОГРАДЪ *сохранять долгое время цѣлымъ и свѣжимъ.*

Въ ясную и сухую погоду отобрать самыя свѣжія кисти, обтереть ихъ чистымъ и сухимъ полотенцомъ, и всякую нечистоту стереть чистою водою; а потомъ засыпать его въ какомъ нибудь суднѣ сѣчкою, полагая кисти такимъ образомъ, чтобъ одна изъ нихъ до другой не прикасалась, а и съ верьху чтобъ сѣчка лежала толстымъ слоемъ, и поставить въ сухое мѣсто.

ВИШНЕВОЙ МЕДЪ.

Кладутся зрѣлыя вишни въ кадку, и наливаются чистою водою, которой дается такъ стоять дни два или три, покамѣстъ вся она напоится вкусомъ и цвѣтомъ ягодъ. Послѣ сего вода сія сцѣживается съ ягодъ, и размѣшивается въ ней чистая патока, которой берется одна мѣра на три мѣры воды. Наконецъ бросается туда ломотокъ поджаренаго и дрожжами обмазаннаго калача; и какъ медъ начнетъ бродить, то калачь вынимается вонъ. Сему меду дается киснуть дней пять. Стоя въ тепломъ мѣстѣ, медъ сей бродитъ восемь дней; когда же бродить перестанетъ, и закиснетъ какъ надобно, тогда относится въ холодноватое мѣсто, и сцѣживается съ дрожжей чисто.

Примѣч. Такимъ же образомъ приготовляется медъ *малиновой* и *каманичной*.

ВИШНИ *варить* см: *Варенья.*

ВИШНИ *сохранять долгое время свѣжими.*

Надобно прежде всего собрать ихъ бережно, чтобы не передавить; потомъ съ такою же осторожностію насыпать узкогорлыя стеклянныя сосуды, и заткнувъ крѣпко обвязать пузыремъ. Потомъ положа тѣ склянки въ котелъ: наполнить холодною водою, и поставить на огонь; варить до тѣхъ поръ, покамѣстъ вода вскипитъ. Послѣ того снявъ котелъ съ огня и не вынимая изъ него склянокъ, дать водѣ простынуть; а тогда уже вынуть ихъ, и дать стоять въ пескѣ. Симъ образомъ можно ихъ сохранить свѣжими цѣлой годъ.

ВИШНИ *сохранять свѣжими до зимы.*

Надлежитъ взять обрубокъ изъ ольховаго бревна и провертѣть его такъ, какъ проверстываются бревна для насосовъ. Въ сію пустоту наклади самыхъ зрѣлыхъ, обсушеныхъ и ничемъ не поврежденныхъ вишенъ; потомъ заколоти и закупорь оба конца такъ плотно и крѣпко, чтобъ не могла пройти во внутренность ни одна капля воды, и брось отрубокъ сей въ студеной колодезь, или иную какую холодную воду, и оставь лежать въ ней до половины зимы.

Или: набери цѣлыхъ и ни чемъ не поврежденныхъ вишенъ снятыхъ съ ихъ стеблей, клади въ новой муравленой горшокъ порядочными слоями, и пересыпай каждой слой мѣлко истолченнымъ сахаромъ. По наполненіи всего горшка завяжи оной крѣпко пузыремъ, размочивъ оной нѣсколь-

ко, дабы тѣмъ плотнѣе края обтянуть было можно, и сохраняй сей горшокъ въ прохладномъ мѣстѣ.

ВОДА *Гуляфная.*

Оборвавши съ розъ или шиповника всѣ цвѣточныя листочки до чиста, изрубить, или истолочь въ ногтѣ; положа въ глиняной горшокъ придавить по туже, и посыпать съ верьху немного соли; потомъ разослать по верху мокрую тряпицу, и наложа кружокъ съ гнетомъ дать стоять въ погребу недѣль восемь, покамѣстъ они начнутъ гнить. Тогда переложить ихъ въ кубикъ, и взливши нѣсколько штофовъ холодной ключевой воды, перемѣшать гораздо, и замазавши гнать по обыкновенію.

ВОДА *духовитая.*

Налей въ склянку наилучшей хлѣбной водки, и повѣсь на нитки въ сію водку тѣ цвѣты, или коренья, или траву, отъ которой желаешь получить запахъ Всѣ сіи вещи не преминутъ испустить въ водку свой запахъ; и когда по мнѣнію твоему они довольно уже изъ себя запаху въ водку выпустятъ, то сіи вынь вонъ, а на мѣсто ихъ повѣсь другіе; и такъ продолжай до тѣхъ поръ, покуда водка будетъ имѣть довольно желаемаго тебѣ запаху.

При семъ замѣчать должно то, что тѣ цвѣты, которые испускаютъ изъ себя вмѣстѣ съ запахомъ и краску, должно вынимать скорѣе, дабы водка отъ нихъ не окрасилась. Запахъ въ таковой водкѣ бываетъ столь великъ, что нѣсколько капель оной могутъ надушить собою цѣлую бочку.

ВОДКИ *подкрашивать.*

Синюю, настаивать съ васильками.

Желтую, настаивать съ шафраномъ.

Зеленую, настаивать съ мятою, или петрушечью зеленью, или хрѣновыми листьями.

Красную, настаивать съ черникою.

Фіолетовую, настаивать съ зернами подсолнечника.

ВОДКА *Малороссійская* ЗАПЕКАНКА.

Взять три золотника корицы, пять золотниковъ гвоздики, одинъ золотникъ кардамону, одинъ золотникъ перцу, три золотника инбирю, три золотника померанцовой корки, три золотника бадьяну, три золотника анису, три золотника кишнецу, три золотника мастики, одинъ золотникъ тмину, три золотника ша-

франу, три золотника розмарину, одинъ золотникъ дикаго перцу, три золотника мушкатнаго цвѣту, одинъ золотникъ горчицы, одинъ золотникъ укропнаго сѣмя, шесть золотниковъ стираксы, шесть золотниковъ кубебы, да всякаго хлѣба по двенадцати зеренъ.

Весь сей наборъ положить въ большую бутыль, и взлить на оной ведро анисовой водки, потомъ обмазать и облепить всю бутыль вокругъ хлѣбнымъ тѣстомъ толсто, и закупоривъ крѣпко поставить въ печь, послѣ того какъ вынутся хлѣбы. На другой день вынувши изъ одной печи поставить въ другую, также послѣ хлѣбовъ; и сіе продолжать двенадцать дней. При чемъ всякой разъ наблюдать, чтобы становить въ самой вольной духъ, и осматривать всякой разъ, нѣтъ ли на тѣстѣ трещинъ, которыя не упуская времени замазывать. По прошествіи двенадцати дней,

дать ей остыть самой собою, и разливши сохранять для употребленія.

ВОДКА *для наливокъ*, см: *Наливки.*

ВОДКА *изъ рябиновыхъ ягодъ.*

Когда созрѣетъ рябина, тогда набрать оной ягодъ, очистить ихъ отъ стебля, перетолочь въ ступахъ, покласть въ кадки, налить и увязать плотнѣе, чтобы не выходилъ духъ, и держать такимъ образомъ двенадцать сутокъ. Когда рябина закиснетъ, и верхъ кадки покроется гущею, такъ какъ у винной браги, тогда брать ее изъ кадки со всѣмъ и съ гущею, и перегонять черезъ кубъ, или казанъ, какъ обыкновенную брагу. Изъ четвертаго перегона будетъ изрядная водка.

Г.

ГОРОХЪ.

ГОРОХЪ *зеленой берегъ въ зиму.*

Набрать его до восхожденія солнечнаго, и тотчасъ вылущивать изъ стручьевъ; потомъ взять лучшія зерны, и бросить въ кипятокъ, чтобы побѣлѣли; когда одинъ разъ вскипятъ, то вынимаются вонъ, и кладутся въ свѣжую воду; послѣ чего обсушиваются на простынѣ. Наконецъ положить ихъ въ сито, и поставить на теплую золу, на которой должны они сохнуть по крайней мѣрѣ часовъ шесть. На послѣдокъ сохранять ихъ въ мѣшечкахъ въ сухомъ мѣстѣ.

ГОРОХЪ ЗЕЛЕНОЙ *заготовлять въ прокъ.*

Набери мѣлкихъ зеленыхъ полевыхъ стручковъ, выщелущи изъ

нихъ горохъ, всыпь въ холстинной мѣшокъ и варн въ водѣ до тѣхъ поръ, чтобы хорошенько вскипѣли; потомъ вынъ мѣшокъ и давши стечь водѣ разсыпь ихъ на желѣзныя листы и поставь въ не очень жаркую печь, гдѣ бы они могли засохнуть исподоволь и не очень крѣпко. Потомъ остудя сохраняй въ тепломъ покоѣ.

ГОВЯДИНУ *коптить, на скорую руку.*

Распустить въ водѣ столько селитры, сколько распускается обыкновенно соли для просоленія такой части говядины, какая къ тому назначивается. Въ сію разсоленую воду положить ту часть, и поставя въ котлѣ на огонь, варить мѣдленно, переворачивая мясо чаще. Вареніе сіе продолжать до тѣхъ поръ, покуда вся вода выкипитъ, и выдетъ парами. Потомъ повѣсить

просоленое такимъ образомъ мясо въ дымъ на одни сутки завернувши въ тряпицу; отъ сего получитъ оно твердость, и сдѣлается красна и хорошаго вкуса.

ГРИБНЫЕ КУШАНЬЯ.

Взять бѣлыя грибы, помочить въ водѣ ночь, вымыть въ теплой водѣ; положить въ кострюлю петрушки, луку, разныхъ кореньевъ, поджарить въ маслѣ и налить грибнымъ взваромъ, потомъ приложа туда соли и перцу, дать вскипѣть вмѣстѣ съ вышепомянутыми очищенными и перемытыми грибами; при кипѣніи же снимать прилѣжно пѣну.

Или: Рыжики соленые перемыть въ теплой водѣ, положить въ кострюльку, прибавить туда муки, петрушки и кореньевъ, налить кислыми штями; потомъ переливши въ муравленой гор-

шокъ накрыть крышкою и поставить въ печь, чтобъ упрѣло.

Тоже самое можно дѣлать съ груздями и волнушками.

ГРИБЫ БѢЛЫЯ *со сметаною.*

Очистя грибныя головки хорошенько просоли, обваляй въ мукѣ и поджарь въ коровьемъ маслѣ; корешки изруби мѣлко съ небольшимъ количествомъ рѣпчетаго луку и также поджарь въ коровьемъ же маслѣ; потомъ положа въ горшокъ вмѣстѣ съ грибными головками облей сметаною, и присыпавъ солью и мушкатнымъ орѣшкомъ поставь въ печь и дай хорошенько упрѣть.

ГРИБЫ *свѣжїе сушить.*

Нанижи ихъ на тоненькую нитку и суши на солнцѣ; пока со всѣмъ не засохнутъ; такимъ образомъ можно ихъ долго беречь.

ГРУШИ *варить и сушить.*

Надлежитъ сперва варить груши въ водѣ, покуда будутъ мягки: а потомъ простудя класть въ банку, и налить довольно уваренною патокою, которая бы была бѣла и чиста. Сутки черезъ пятеры склать ихъ на тарелки, и засушить въ печи въ вольномъ духу.

ГРѢШНЕВИКИ *холодныя.*

Изрѣзавъ грѣшневики мѣлкими кусками пересыпь солью. Потомъ въ особливой скляночкѣ

взболтать вмѣстѣ деревянного масла, уксусу и перцу, облить ихъ, посыпать мѣлко искрошеннымъ зеленымъ лукомъ; и перемѣшавши все между собою гораздо, налить хорошимъ квасомъ или кислыми штями, и подавать на столъ.

ГРѢШНЕВИКИ *поджареныя.*

Искроша кружками поджарить въ коровьемъ маслѣ, и подавать на столъ ко штямъ.

ГУЛЯФНАЯ ВОДА, *смо: Вода.*

ГУСИ МОЛОДЫЕ; *какъ за ними ходить.*

Какъ скоро молодые Гуси вылупятся изъ яицъ, и обсушатся; то обыкновенно могутъ уже они скоро приниматься за ѣду; для

сего давай имъ размоченую въ водѣ кашу; и какъ скоро минетъ имъ два дни, то нарѣжь молодой травы, которую должно присыпать къ кашѣ; также давай имъ часто свѣжей воды. Когда на дворѣ тепло, и имъ минуло уже нѣсколько дней; то можно выпустить ихъ на дворъ; однакожъ надобно имъ сперва помазать уши деревяннымъ масломъ, которое къ тому пригодно, что не садятся имъ въ уши маленькія мошки, отъ которыхъ часто они умираютъ.

ГУСЕЙ и КУРЪ *откармливать.*

У насѣдки съ цыплятами взять нововыведшихся цыплятъ, а на мѣсто ихъ подложить яица, которыя она будетъ высиживать. Сихъ вынутыхъ изъ подъ нее цыплятъ содержать въ тепломъ мѣстѣ и кормить мѣлко изрубленными яицами съ истер-

тымъ бѣлымъ хлѣбомъ. Недѣли чрезъ двѣ давать имъ мѣсиво изъ овсяной муки на молокѣ. Молодыя цыплята отъ сего выростутъ и зажирѣютъ такъ скоро, что мѣсяца чрезъ два будутъ величиною со взрослаго пѣтуха.

Для откармливанія гусей должно его спеленать въ холстину оставя на свободѣ одну только шею; посадить въ темное мѣсто и уши залѣпить воскомъ, чтобъ онъ не могъ ничего ни слышать ни видѣть. Въ такомъ положеніи кормить его по три раза на день; а между тѣмъ ставить не подалеку отъ него какую нибудь посуду съ пескомъ и водою, которую перемѣнять почаще.

ГУСЕНЯТЪ *молодыхъ исцѣлять отъ поноса.*

Натолочь сосновыхъ и еловыхъ молодыхъ отростковъ, и размѣшать въ водѣ, и поить оною гусенятъ.

Или: Кормить ихъ по утрамъ мякиною съ ячменными крупами.

ГУСИНАЯ КИСЛАЯ ПОХЛЕБКА.

Очистя гуся разрѣжь на небольшія куски, и вымывши оныя взвари въ водѣ, и вынувъ изъ оной положи въ холодную воду. Потомъ въ прежней взварь положи кусокъ хорошаго чухонскаго масла, кусокъ ветчиннаго сала, двѣ луковицы, соли, горошчатаго перцу, имбирю, лавроваго листу; положи туда опять изрѣзаннаго въ куски гуся, облей уксусомъ, дай немного постоять; потомъ вари по немногу на маломъ огнѣ снимая прилѣжно накипающую пѣну. Послѣ всего вынь гусиныя куски, положи на чистое блюдо, и наливши сквозь сито тѣмъ взваромъ подавай на столъ.

ГУСИНОЕ *мясо заготовлять въ прокъ.*

Изрѣзать гусей въ порядочныя куски, и вымоча оныя не много въ водѣ положить въ кипятокъ, и варить столько, чтобы они только окрѣпли, однакожъ не много. Послѣ того мясо отжать, и вычистить на чисто, и наливши уксусомъ поставить въ покрытомъ котлѣ на огонь. Когда начнетъ кипѣть, то снимается пѣна прилѣжно; кладется туда цѣлыми зернами нѣсколько перцу и соли. Но какъ мясо сіе заготовляется въ прокъ, то наблюдается, чтобы не сдѣлалось оно съ лишкомъ мягко и не переварилось. Между тѣмъ берутся просторныя стекляныя банки, и поставляются въ широкой котелъ, на дно котораго кладется нѣсколько сѣна; и наливши котелъ холодною водою ставится на огонь; и какъ вода сдѣлается горяча, и банки разогрѣются,

тогда кладутся въ нихъ куски гусинаго мяса порядочно рядами; а послѣ того выливается и горячей уксусъ, въ которомъ они варились. Потомъ простудя снимается скопившейся на верьху и застывшей жиръ до чиста, и вмѣсто онаго вливается не много растопленаго воску. Послѣ всего постявляются они въ такое мѣсто; гдѣ бы было не очень тепло, и сохраняются для употребленія. Симъ образомъ приготовленное мясо можетъ простоять отъ осени до половины лѣта.

ГУСИНЫЯ *печенки заготовлять.*

Печенки по вынутіи изъ гуся положить тотчасъ въ холодную воду, или зимою прямо на снѣгъ; чтобы они какъ можно были бѣлѣе. Естьли же кто желаетъ, чтобы печенка была велика, то вымывши на чисто въ водѣ, положить въ теплое молоко, и по-

сыпавъ нѣсколько мѣлко истолченаго перца, дать стоять двои сутки. подливая черезъ каждыя два часа свѣжее молоко. Отъ сего она такъ разбухнетъ; что сдѣлается въ трое больше.

Для запеканія ее, изрѣзывается она ломтиками, и не много просаливается; потомъ посыпается перцомъ, и оставляется лежать такъ нѣсколько времени. Послѣ чего жарится на сковородѣ въ маслѣ; на передъ же усыпается крупичатою мукою, или обваливается въ смѣсь, составленную изъ молока, муки, и двухъ яицъ. Во время же жаренія переворачивается по часту.

ГУСИНЫЯ *полотки коптить.*

По убіеніи откормленныхъ гусей, и по разрѣзаніи ихъ въ полотки, натереть крѣпко и довольно много солью, и положить

въ чистую кадочку рядами, и плотно другъ на друга и накрыть. Такимъ образомъ просаливать ихъ не долѣе трехъ дней. Послѣ чего полотки изъ разсола вынуть, и покуда еще мокры, обсыпать сухими пшеничными отрубями, и обвалять въ нихъ такъ, чтобъ они совсѣмъ отрубями покрылись, и ничего ни мяса ни жиру не было бы видно. По учиненіи сего повѣсить ихъ коптѣть въ такое мѣсте, гдѣ бы только былъ одинъ дымъ, а жару отъ огня не доставало. Вѣшать ихъ такимъ образомъ, чтобы одинъ полотокъ до другаго не прикасался; но чтобы между каждымъ было на палецъ пустаго мѣста. Въ дыму висѣть имъ не болѣе осьми дней; а на другія восемь дней повѣсить ихъ на чердакѣ подъ самой верьхъ кровли. Потомъ снявши ихъ, стерѣть всѣ отруби тряпицею. Чрезъ сіе сдѣлаются они съ наружи желты; жиръ въ нихъ будетъ бѣлъ, а

мясо алое. При всемъ же томъ цѣлой годъ будутъ они сочны и вкусны.

ГУСИНОЕ *сало собирать и хранить.*

Осенью, когда обыкновенно бьются гуси, да и въ прочее время, по вынятіи у нихъ всѣхъ вещей принадлежащихъ къ потроху, сбирается съ кишокъ и съ другихъ мѣстъ весь жиръ, гдѣ только окажется; и по изрѣзаніи въ мѣлкія кусочки кладется на сковороду и вытапливается въ муравленыхъ горшечкахъ.

Д.

ДРАЧОНА.

Разбить въ чашку нѣсколько яицъ и сбивши ихъ прибавить туда молока и масла; и опять сбить, подбавляя по немногу пшеничной муки до тѣхъ поръ, покамѣстъ сдѣлается на подобіе блиннаго тѣста. Послѣ чего не много осоля поставить въ печь въвольной духъ.

ДЕРЕНЪ *варить.*

Разрѣжъ ягоды вдоль, выбери острымъ ножемъ изъ нихъ косточки и вымой въ холодной водѣ; потомъ разваря три четверти фунта сахару, положи туда фунтъ перечищенныхъ ягодъ и дай еще нѣсколько разъ повариться. Послѣ того снявши съ огня слей въ муравленую чашку и дай сахару стечь, и разваря его гораздо гуще всыпь въ него

опять ягоды, съ которыми дай вскипѣть еще нѣсколько разъ снимая пѣну. Наконецъ простудя слей въ банки и сохраняй для употребленія въ холодномъ мѣстѣ.

ДУХОВЫЯ *налимы.*

Напередъ ихъ распороть, просолить, изрѣзать кусочками, и прожарить довольно на сковородѣ въ деревянномъ, или орѣховомъ, или маковомъ маслѣ, а потомъ простудить. Потомъ взявши чистой боченокъ, вымазать бока его деревяннымъ масломъ; и положить на дно слой всякихъ пряныхъ и душистыхъ кореньевъ, а потомъ слой налимовъ; потомъ опять слой кореньевъ, а тамъ налимовъ, и такъ далѣе, покамѣстъ боченокъ наполнится весь. Послѣ того сбивши его наливать уксусомъ смѣшаннымъ съ деревяннымъ масломъ; и закупоря и засмоля поставить въ сухое

мѣсто, гдѣ всякой день его трясти и переворачивать.

ДУХОВУЮ РЫБУ *приготовлять.*

Разнявши пудъ рыбы въ звенья, перемыть въ холодной водѣ, и отъ звеньевъ срѣзать немного хряща; потомъ положить въ котелъ въ кипятокъ, а до тѣхъ поръ держать, чтобы позвонки отопрѣли. Послѣ того перечистя звенья, тотъ же отваръ осолить, и положа въ него рыбу варить до тѣхъ поръ въ соленой водѣ, покуда поспѣетъ и уварится. Тогда вынувши изъ котла раскласть на столѣ порознь. Послѣ того взять уксусу ведро, меду шесть фунтовъ рыбьяго клея одинъ фунтъ, перцу полфунта, всякихъ душистыхъ сухихъ травъ пол-фунта; все сіе положить въ вышепомянутой отваръ, и варить до тѣхъ поръ, чтобы гораздо укипѣло. Рыбу положа въ кадку

налить тѣмъ горячимъ отваромъ со всѣми приправами, и сверху покрыть кружкомъ.

ДУХОВЫЯ УГРИ *приготовлять.*

Взять нѣкоторое количество угрей; перетерѣть ихъ напередъ солью, чтобы сошла съ нихъ вся слизь; потомъ обливши орѣховымъ ими другимъ какимъ масломъ поджаривать, приготовлять и складывать въ боченокъ точно такъ, какъ сказано *о духовыхъ налимахъ.*

ДУШЕПАРКА.

Возьми кружку пива, двои пригортни клюквы, два фунта меду, толченаго перцу и инбирю по изволенію; смѣшавши вмѣстѣ

поставь на огонь и дай вскипѣть. Потомъ словя клюкву перетри въ чашкѣ и процѣди опять туда же, прибавя къ тому четверть кружки хорошаго отѣемнаго вина, и вскипяти еще одинъ разъ.

Е.

ЕЖЕВИКУ *варить*, см: *Варенья*.

Ж.

ЖАРКОЕ.

Взять лучшаго мяса, обмазать его медомъ смѣшаннымъ съ перцомъ; начать жарить; и какъ обжарится немного, то опять помазавъ медомъ окласть рѣпчетымъ лукомъ, изрѣзаннымъ въ кружечки, и чаще обливать краснымъ уксусомъ, дабы могла въ немъ быть нѣкоторая часть жидкости.

ЖЕЛЕ *постное сладкое*.

Возми фунтъ рыбьяго клею; разведи его съ небольшимъ количествомъ корицы, лимонной корки, и кардамону; потомъ взвари бутылку бѣлаго вина, и всыпь

туда по произволенію сахару и надави лимоннаго соку; процѣди теплое сквозь салфетку, наливай вѣ формы и застудя подавай на столѣ.

ЖЕЛЕ *постное кислое.*

Свари изѣ разныхѣ рыбѣ густой буліонѣ сѣ петрушкою, морковью, лукомѣ, лавровымѣ листомѣ, перцомѣ, инбиремѣ, кардамономѣ и солью. Потомѣ возми по произволенію рыбьяго клею и разв дя его хорошенко влей вѣ тотѣ буліонѣ, прибавя туда не много уксусу и бѣлаго вина; дай всему тому вскипѣть вмѣстѣ; процѣди сквозь салфетку и застудя подавай на столѣ.

ЖЕЛЕ *изѣ костеники.*

Очистя костенику высыпь вѣ котелѣ, налей водою и поставя

на огонь мѣшай прилѣжно деревянною ложкою и дай вариться около четверти часа; потомъ процѣди сквозь сито и дай стечь соку въ глиняную маравленую посуду, а потомъ прожми и дай отстояться. Послѣ того возми полтора фунта сахару и взваря не много на огнѣ, чтобы разошелся, влей въ него тотъ сокъ и дай кипѣть до тѣхъ поръ, покамѣстъ всплыветъ по самой верьхъ котла; тогда взбивай то ложкой прилѣжно; въ противномъ же случаѣ потечетъ чрезъ края. Потомъ капни нѣсколько капель на холодной желѣзной листъ; естьли то не стекаетъ, то желе уже поспѣло. Итакъ снявши его съ огня и очнетя съ зерьху пѣну разлей его въ теплыя стаканы, и простудя сохраняй для употребленія.

Такимъ же образомъ дѣлается желе изъ брусники и прочихъ ягодъ.

ЖЕЛѢЗО *предохранять отъ ржавчины.*

Возьми четыре фунта бѣлыхъ голышей, по два лота виннаго камня и квасцовъ; перетолки все въ мѣлкой порошокъ. Желѣзо вымазавши деревяннымъ масломъ пересыпь симъ порошкомъ и чисти какъ обыкновенно.

Или: возми четыре лота натолченной изъ кирпича муки, два лота трепела, одинъ лотъ стальныхъ опилокъ; смѣшавши все сіе вмѣстѣ чисти тѣмъ желѣзо.

Или: возми сколько хочешь деревяннаго масла, и влей въ него разъ до пяти растопленаго свинца; и симъ масломъ смазывай желѣзо.

З.

ЗАПЕКАНКА, см: *Водка.*

ЗБИТЕНЬ.

Возьми полпива и меду по ведру; укусу одну кружку, инбирю и перцу по три лота, меду сырова три фунта. Все оное положа вмѣстѣ вЪ котелЪ варить часЪ; и потомЪ снявши сЪ огня влить туда два штофа пѣнной водки, и простудя слить вЪ боченокЪ и поставить вЪ погребЪ.

Или: Взять по хорошей щепоти шалфея, зверобоя и буквицы; горсть клюквы, фунтЪ меду, перцу и инбирю по изволенію; наливши на все то кружку воды поставить на огонь и дать кипѣть снимая при томѣ пѣну; потомЪ сдавя клюкву передавить вЪ чашкѣ, и процѣдя вылить туда же и вскипѣтить опять.

ЗЕМЛЯНИЧНОЙ ЯГОДНИКЪ, см: *Варенья.*

И.
ИНДѢЙКИ.

ИНДѢЕКЪ МОЛОДЮХЪ
воспитывать.

Какъ скоро цыплята вылупятся изъ яицъ, то окунуть ихъ въ свѣжую воду. И какъ они при возращеніи своемъ подвержены бываютъ многимъ и особливымъ болѣзненнымъ припадкамъ, то надобно съ начала имѣть за ними прилѣжное смотрѣніе, и сколько можно чаще пересматривать на нихъ всѣ растущія перья. И естьли при семъ осматриваніи пера два или три примѣтятся наполненныя кровью, то надобно ихъ непремѣнно выдернуть вонъ; послѣ чего не имѣютъ уже они нужды въ прилѣжномъ за собою присмотрѣ.

Кормить индѣятъ должно не на полу, а на натянутой туго

сверьхъ корыта холстинѣ или парусинѣ; по тому что они при клеваніи ударяя носами о твердой полъ повреждаютъ себѣ голову, и отъ того хирѣютъ и умираютъ.

Или: какъ скоро молодыя индѣйскіе цыплята вылупившись изъ яицъ обсушатся, то сними маленькой бѣлокъ, которой бываетъ у нихъ на самомъ концѣ носика, и дай каждому проглотить по одному размоченому зерну нетолченаго перцу: когда же начнутъ ѣсть, то давай крѣпко вареные и мѣлко изрубленные яица, посыпая ихъ толченымъ перцомъ, а поить свѣжимъ молокомъ. Симъ кормомъ корми ихъ два или три дни, послѣ того давай имъ въ водѣ свареную ячменную кашу, смѣшавъ ее съ мѣлко изрѣзаннымъ чеснокомъ и посыпавъ нѣсколько толченаго перцу. Когда минетъ имъ недѣля, то пересыпай ячменную кашу иногда

мѣлко изрубленной крапивою, а иногда чеснокомъ, для перемѣны. Естьли нѣкоторые зъ нихъ ослабѣютъ, то давай имъ опять крѣпко вареныя яица, пересыпавъ оныя нѣсколько перцомъ. Прежде двухъ недѣль не должно выпускать ихъ на дворъ, естьлижъ погода будетъ очень теплая, то можно будетъ выпускать ихъ въ полдень въ самой сильной жаръ. Въ курятникѣ ихъ должно быть чисто и всякой день посыпать сухимъ пескомъ, такъ же и въ въ гнѣздѣ каждой день солому перемѣнять, чтобъ было сухо. Когда они начнутъ выходить, то должно будетъ ихъ загонять нѣсколько разъ для корму. Отъ дождя надобно весьма сберегать ихъ; потому что дождь имъ очень вреденъ. Когда распухнутъ у нихъ головы, что часто случается, то обмакнувъ тонкую тряпицу въ теплую воду, вымыть имъ тѣмъ головы, потомъ всыпать имъ на ножевомъ кончикѣ

горчицы смѣшанной съ чеснокомъ; мытье же головы должно повторять нѣсколько дней.

ПИРОГЪ съ братомъ постной.

Изготовить хорошаго пирожнаго кислаго тѣста; потомъ сдѣлать прѣсную лепешку, обжарить ее гораздо въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ на сковородѣ. Изготовя оную изсѣчь мѣлко, положа болѣе рѣпчатаго луку, и употреби вмѣсто начинки, не жалѣя при томъ масла, и такимъ образомъ испечь.

ИЗЮМНОЙ МЕДЪ.

Взять двенатцать фунтовъ изюму, и варить въ свѣжей водѣ до тѣхъ поръ, покуда совсѣмъ размокнетъ; потомъ вынувши изъ воды толочь въ деревянной ступкѣ деревяннымъ толкачемъ, и

процѣдить сквозь тряпицу. Послѣ того выжатой сей сокъ положить въ ту воду, въ которой изюмъ варился; прибавить туда четыре кружки самой чистой патоки; и подливши еще воды поставить опять на огонь, и варить снимая прилѣжно пѣну. Наконецъ сливши въ кадочку запустить хорошими пивными дрожжами, и дать закиснуть. Послѣ чего давши отстояться слить въ боченокъ или бутылки, и поставить въ погребъ.

ИКРА *постная.*

Возми соленыхъ груздей или волнухъ, помочи немного, изруби съ лукомъ весьма мѣлко, облей уксусомъ съ масломъ какимъ угодно. Съ настоящею икрою сего почти распознать будетъ не можно.

К.

КАЛЬЯ. КАПУСТА.

КАЛЬЯ.

Изрѣзавъ на четвероугольныя кусочки паесную икру варить съ огурцами и съ лукомъ въ квасу, или въ прѣсномъ огуречномъ разсолѣ; и послѣ того сдѣлать подпалокъ изъ того же навару съ лукомъ и съ масломъ.

Или: Паесную икру разварить въ кислыхъ штяхъ, процѣдить въ кострюльку, поставить въ печь, и вынувши изъ печи разрѣзать кусками и положить въ калью.

КАПУСТУ БѢЛУЮ *заготовлять въ прокъ.*

Выбрать кочни самыя лучшія и тугія, и сѣчь сѣчками мѣлко; послѣ чего сія изрубленная

капуста набивается туго въ кадки и надлежащимъ образомъ солится. А между тѣмъ перемѣшивается съ нею тминъ, анисъ, укропъ, или можжевеловыя ягоды; накрывается кругомъ, и прижимается гнетомъ. Кадки надлежитъ напередъ вымыть какъ можно чище, и вездѣ уконопатить и засмолить, чтобы разсолъ изъ капусты не вытекъ, отъ чего она весьма скоро портится.

КАПУСТУ СѢРУЮ, *или* КРОШЕВО *заготовлять въ прокъ.*

Изрубя капусту класть въ кадки, и пересыпать сѣеною ржаною мукою; и на каждой ушатъ капусты по фунту соли; набивать крѣпко въ кадку колотушками, и положить послѣ кругъ и тяжелой гнетъ. Естьли же въ

капустѣ не будетъ разсола, то налить бѣлымъ квасомъ, сдѣланнымъ изъ одной ржаной муки.

КАТЫШКИ *картофельные въ супѣ.*

Возьми вареныхъ картофелей кои бы были варены въ шелухѣ; очисти ихъ, разотри на теркѣ или черезъ сито; послѣ возьми хорошей кусокъ коровьяго масла, дай ему разойтись до половины, мѣшай пока не сгустится; прибавь 5 или 6 яицъ одно за другимъ; помѣшай хорошенько; потомъ положи туда протертой картофель прибавя мѣлкой муки, соли и нѣсколько мушкатнаго орѣха; не за долго до подачи на столъ поставь на огонь хорошо заготовленной бульонъ, дай ему повариться, а послѣ поклади туда катышки ложкою, и пусть все сіе еще повариться.

Можно также вмѣсто муки варить сіи катышки съ хорошею сметаною, сахаромъ и корицею.

КАША.

Насыпь пол-горшка перемытыхъ грешнѣвыхъ крупъ, остатокъ дополни водою, и брось туда смотря по количеству соли; перемѣшай и поставь въ устье печи; когда же истопится печь, и каша сгустится, то горшокъ опрокинувши верхъ-дномъ поставь въ самую печь, и заслони заслонкою.

КАША *поджареная розмазня.*

Положи въ горшокъ четверть онаго крупъ, налей водою, посоли, и дай хорошенько кипѣть и крупѣ перевариться. Послѣ выставь изъ печи; разлей на блюды, и дай на оныхъ застыть и сгу-

ститься. Послѣ того изрѣжь тонкими небольшими ломоточками, которыя поджарь на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ.

КАША съ яицами.

Возми горячей грешнѣвой крутой каши; размѣшай въ чашкѣ съ довольнымъ количествомъ коровьяго масла; прибавь туда нѣсколько мѣлко изрубленныхъ яицъ; и положа на сковороду паджаривай въ маслѣ.

КАШИЦА.

Взять смоленскихъ крупъ, вялой рыбы, снятковъ, положить въ горшокъ, присыпать солью и дать свариться.

КВАСЪ *красной.*

Возьми одну мѣру ржанаго мѣлкаго солоду, и такую же мѣру ячнаго; перемѣшай вмѣстѣ въ чану весломъ, и облей варомъ, чтобы солодъ взмокъ; дай стоять часъ; потомъ положа не много соли мѣшай часъ весломъ, для того чтобы сусло не промзгло; разведи горячею водою такъ, чтобы весло могло ходить въ чану свободно. Все оное переложи въ спусникъ, наливай горячею водою, дай стоять часъ. Потомъ спусти сусло въ чанъ; и какъ простынетъ и будетъ теплотою подобно парному молоку, то положи въ сусло три ложки хорошихъ свѣжихъ дрожжей и свѣжей мяты; закрой чанъ крѣпко; и какъ покажется бѣлая пѣна, тогда мѣшай чаще; не давай много перекисать; сливай въ бочки; и положа еще довольно мяты поставить въ ледъ.

КВАСЪ *бѣлой.*

Возми 10 фунтовъ ржаной муки, 6 фунтовъ крупнаго солоду; 2 осьмушки мѣлкаго солоду; облей сіе въ горшкѣ теплою водою; разведи, на подобіе хлѣба и поставь въ печь такъ, чтобы было не очень жарко. На другой день когда простынетъ, разведи въ довольно большой посудѣ кипяткомъ, потомъ когда охолодѣетъ, возми одинъ фунтъ пшеничной муки разведенной холодною водою и налей къ прочему, а къ тому еще прилей ведро теплой воды, и дай закрывши простоять до другаго дня; и тогда можно его сдѣлать жиже какъ надобно; дай простоять ему до тѣхъ поръ пока сдѣлается свѣтлымъ, и потомъ положи въ него сито, Послѣ сего возми анкерокъ, положи въ него пучокъ мяты, и налей его полнымъ къ употребленію. На остальную гущу налей опять кипятокъ, и сіе годно бу-

детъ ко употребленію длл служителей.

КВАСЪ *яблочной*

Возми десять фунтовъ сухихъ яблокъ, перебравши ихъ сѣмячки выбрось вонъ, положи въ бочку, и налей березовою водою; потомъ закупоря поставь въ ледникъ до лѣта.

КИСЛЫЯ ЩТИ.

Возми яшнаго и ржанаго солода по одной мѣрѣ; пшеничной, ржаной и грѣшневой муки по одному четверику. Смѣшавши все то вмѣстѣ облей кипяткомъ, и разбивай комья весломъ часа три или четыре; а впрочемъ поступай во всемъ такъ какъ сказано о дѣланіи краснаго кваса. см: КВАСЪ.

КИСЛЫЯ ШТИ *пузырныя.*

Возми четыре четверика муки ситной; пшеничной, крупичатой и грѣчневой по пяти фунтовъ; хорошаго ячнаго солоду четверикъ; смѣшавши все сіе вмѣстѣ сдѣлай растворъ на теплой водѣ, и бей не менѣе двухъ часовъ, чтобы всѣ комья разбились; потомъ обвари кипяткомъ и мѣшай довольно. Послѣ того вливши туда холодной воды поставь на льду въ котлахъ, чтобы гуща опала на дно. Потомъ слей то сусло въ особой чанъ; заквась хорошими дрожжами; и положи десять фунтовъ сухой мяты; и не давая много закисать слей въ бочки положа въ каждую изъ нихъ по горсти соли. Черезъ четыре дни будутъ кислыя шти готовы къ употребленію.

КЛОПОВЪ *истреблять.*

1) Варить въ водѣ листъ съ дерева грецкихъ орѣховъ, или самую кожу орѣховъ, и сею водою брызгать стѣны и трещины.

2) Взять полштофа водки и полштофа скипидару; объ сіи матеріи смѣшать вмѣстѣ и распустить въ нихъ 12 золотниковъ канфары; послѣ чего переболтать сіе довольно; а между тѣмъ съ кроватей и другихъ мѣстъ смести всю пыль, а потомъ всѣ оныя щеткою или кистью мазать помянутымъ составомъ; только не подходить близко со свѣчею или съ огнемъ.

3) Нѣкоторыя кладутъ подъ кровать кость лошадиной головы.

4) Иные кладутъ подъ кровать конопли съ листомъ и сѣмянами.

КОВРИШКИ.

Взять двенадцать яичныхъ желтковъ, десять яицъ съ бѣлками, и бить до тѣхъ поръ, покуда будетъ одна пѣна; а потомъ убить также гораздо два фунта патоки, и смѣшавъ съ яицами бить опять; послѣ того положить два фунта съ половиною крупичатой муки, и бить часа три; по учиненіи сего наливать въ формы и становить въ печь.

КЛУБНИКУ *варить*, см: *Варенья*.

КОПТИТЬ ГОВЯДИНУ,

см: *Говядина*.

КОПТИТЬ СВИНИНУ *на скорую руку*.

Взять часть свѣжаго свинаго мяса, и не моча оное ни чемъ, натирать со всѣхъ сторонъ су-

хою солью крѣпче, и столько сколько соли вѣ него войти можетѣ; потомѣ повѣсить оное вѣ трубу, гдѣ недѣли черезѣ двѣ будетѣ готово.

КОПТИТЬ ПОЛОТКИ, см: *Гусиныя Полотки.*

КОПТИТЬ ЯЗЫКИ.

Взять свѣжихѣ языковѣ, положить вѣ корыто такѣ, чтобы верхняя и острая сторона приходилась кѣ низу; пересыпать солью, полагая оной на каждой языкѣ по двѣ горсти; мять и тереть вѣ корытѣ до тѣхѣ порѣ, чтобы они приходились лежать всегда острою стороною кѣ низу. По учиненіи сего оставить ихѣ стоять вѣ избѣ на всю ночь. Потомѣ спрыснувши уксусомѣ дать постоять дни четыре вѣ холодноватомѣ мѣстѣ. Послѣ того на-

рѣзать тонкими кружками вареной свеклы; положить на каждой языкъ по три кружка, или по четыре, и посыпать опять солью. Наконецъ взять по равному количеству воды и уксуса, смѣшать со сдѣлавшимся отъ языковъ соленымъ разсоломъ; влить все на нихъ такъ, чтобы всѣ они сею жижею покрылись; положить кружокъ, и тяжелой камень, и дать стоять три недѣли. Напослѣдокъ вынувши повѣсить для копченія въ дымъ; только не близко къ огню, и коптить безпрестанно, сперва сутки три можжевельникомъ, а потомъ уже обыкновеннымъ хворостомъ или дровами.

КОПЧЕНУЮ ГОВЯДИНУ
предохранять отъ порчи.

Для сего потребно выбрать сухой покой; насыпать на полъ березовой золы, и на оную положить говядину обсыпать и съ

верьху тою же золою на полвершка; потомъ положить опять говядины, и опять засыпать золою; и сіе продолжать до тѣхъ поръ, покамѣстъ укладется вся говядина. При употребленіи къ столу очистить золу жесткою щеткою и промыть водою.

КОРОВЬЕ МАСЛО.

Сбивать оное изъ свѣжей и такой сметаны, которая бы не прогорькла, да и въ горшкахъ стояла бы не долго. Сбитое масло перетапливать въ мѣдныхъ и порядочно вылуженныхъ котлахъ. Когда оно въ огнѣ разойдется, тогда весьма изъ легка взваривается до тѣхъ поръ, покуда прочистится. Во время варки его, должно прилѣжно снимать съ него пѣну; а потомъ чистое слить и процѣдить сквозь чистую тряпицу въ горшокъ или кадочку. При сливаніи и цѣженіи

остерегаться наивозможнѣйшимъ образомъ, чтобы не возмутилась и не смѣшалась съ масломъ упавшая на дно бѣлая молочная гуща. Масло содержать должно въ пространномъ, и болѣе холодномъ, нежели тепломъ мѣстѣ; а въ противномъ случаѣ отъ сырости оно заплѣснѣвѣетъ; а въ теплотѣ потечетъ.

КОРОВЬЕ МАСЛО *предохранять отъ дурнаго вкуса.*

Возми двѣ части хорошей соли бузуна, одну часть селитры и одну часть сахару. Все сіе истолки въ иготи мѣлко и смѣшай между собою. Изъ сего смѣшенья возми на каждой фунтъ масла по два лота; и поступай точно такъ, какъ то дѣлается обыкновенно въ просоленіи масла поваренною солью. Съ начала будетъ отзываться масло нѣсколько селитрою и сахаромъ; но недѣли

черезъ три не льзя уже того никакъ будетъ примѣтить.

ЗАМѢЧАНІЕ о КОРОВЬЕМЪ МАСЛѢ.

Ежели случится топленому маслу въ горшкѣ, или на сковородѣ загорѣтся, то не надлежитъ никакъ лить на него воду, или посуду съ нимъ снимать съ огня; но спѣшить скорѣе чемъ нибудь его накрыть, и чрезъ то пресѣчь сообщеніе съ наружнымъ воздухомъ; а между тѣмъ какъ можно скорѣе выгребать изъ подъ сковороды или котла жаръ; отъ чего оно тотчасъ потухнетъ; а всего лучше имѣть для такихъ случаевъ при себѣ всегда что нибудь готовое для покрыванія.

Или: Чтобъ чухонское масло не прогорькло и было прочно, то наблюдай слѣдующее: когда солишь масло; то куски онаго перемывай не въ водѣ; а въ кислыхъ штяхъ, посоляже наклады-

вай кринку не полную, а оставь нѣсколько чтобъ можно было на, лить сверху кислыхъ щей; послѣ того закупорь и поставь. Такимъ образомъ приготовленное масло не испортится три года и бываетъ такъ свѣжо; какъ будто теперь лишь сдѣлано.

КРАСИТЬ, *пряжу шерстяную желтою краскою.*

Положа въ горшокъ или котелъ четверть фунта желтаго, толченаго и мѣлко просѣяннаго инбирю, налить горячею водою; прибавить туда квасцовъ, и поставить въ печь въ вольной духъ, чтобы гораздо уварилось. Потомъ въ горячей сей составъ положить пряжу, и опять поставить въ печь. Когда довольно уварится, то пряжу вынуть, и повѣсить сушить не выжимая.

КРАСИТЬ *шерстяную пряжу черною краскою.*

На два фунта шерстяной пряжи возьми четверть фунта ольховой коры, которую должно собирать весною или лѣтомъ. Поставь на огонь котелъ, въ которой всыпь кору и налей водою столько, чтобы она покрыла какъ кору, такъ и шерсть. Когда котелъ закипитъ, то положи туда четверть фунта мѣлко истолченнаго сапожнаго купоросу, дай вскипѣть еще раза два, потомъ сними съ огня и давши остыть вынь оттуда шерсть и развѣсь для просушенія.

КРАСИТЬ *пряжу черною краскою.*

Вари двѣ кружки дубовыхъ опилокъ два часа въ шести кружкахъ воды; потомъ процѣдя положи въ ту воду пряжу и вари еще часъ. Послѣ того возми че-

тыре кружки воды и одинъ лотъ купоросу, и дай тамъ лежать той пряжѣ цѣлой часъ, и вынувши отъ туда просуши; просуша окуни опять въ дубовой взваръ, и вынувши изъ онаго и просуша обмакни въ купоросную воду; и сіе продолжай до тѣлъ поръ, покамѣстъ пряжа совершенно почернѣетъ.

КРАСИТЬ *пряжу нитяную желтою кроскою.*

Набирать весною въ сокъ яблонной кожи, высушить, и изломавши положить въ горшокъ, чтобы былъ полонъ; потомъ налить водою, прибавя мѣлко просѣянныхъ квасцовъ; варить по прежнему. Когдажъ укипитъ хорошенько, то выливши въ другое судно положить туда пряжу, и съ нею опять поваря довольно развѣсить на веревкахъ и сушить.

Прим. Свѣтложелтая пряжа приготовляется такимъ же точно образомъ изъ цвѣтовъ называемыхъ *Пулавки.*

КРАСИТЬ *пряжу шерстяную или бѣлевую зеленою краскою.*

Насыпать третью долю горшка свѣжими не очень дозрѣлыми крушинными ягодами, а остальное долить водою, и поставить въ печь въ вольной духъ. Когда уварится, то слить краску, и въ оной пряжу варить и сушить такъ, какъ сказано выше.

КРАСИТЬ *пряжу красною краскою.*

Налить водою фунтъ краснаго сандалу, и положить просѣянныхъ квасцовъ; поставить въ печь; и когда закипитъ, то положить туда пряжу, и варя сушить.

КРАСИТЬ *пряжу синею краскою.*

Налить горячею водою фунтъ вишневаго сандала и горсть Турецкаго купороса, и подбавя квасновъ варить въ печи; а потомъ процѣдить. Въ слитой же краскѣ варить пряжу и сушить какъ сказано выше.

КРАСИТЬ *холстину или пряжу вишневою краскою.*

Наскоблить въ сокъ ивовой коры, и коры березовой по равной части; положить въ горшокъ, и наливши водою упарить въ печи хорошенько. Потомъ жижу сливъ процѣдить; и положа на ведро жижи по горсти мѣлко просѣянной золы, бить до тѣхъ поръ, какъ будетъ пѣниться; а потомъ положить туда холстину, или пряжу. Естьли же цвѣтъ покажется не очень

густъ, то сдѣлавши свѣжую краску, можно красить въ другой разъ.

КРАСИТЬ *пряжу малиновою краскою.*

Окрася оную въ красной краскѣ высушить; а потомъ вымыть въ щелоку съ мыломъ; то и получитъ она цвѣтъ малиновой.

КРАСИТЬ *пряжу дикою краскою.*

Налить квасомъ фунтъ Турецкаго купороса, подбавить квасцовъ, варить въ печи, и процѣдя варить въ оной пряжу, и сушить какъ сказано выше.

КРАСИТЬ *пряжу коришневою краскою.*

Весною въ сокъ наскоблить ольховой или дубовой корки, прибавить квасцовъ, и наливъ щоло-

комъ варить въ оной пряжу по вышеписанному.

КРОШЕВО, см: *Капуста.*

КРУЖЕВА *мыть.*

Обшей гладко выструженную доску простынею весьма гладко, и натри ее потомъ мыломъ такъ толсто, чтобы кружева къ ней приставали. Кружева же клади на нее одни подлѣ другихъ рядами. Положа кружева натри мыломъ и покрой чистымъ полотенцомъ, которое также натянувши крѣпко пришей къ доскѣ со всѣхъ сторонъ. Потомъ мой все то въ теплой водѣ, поливая ее на доску и потирая рукою до тѣхъ поръ, покамѣстъ не будетъ показываться мыла, и вода будетъ стекать чисто. Послѣ того окати то водою, въ которой распущено нѣсколько синяго камня, и выставь доску сохнуть на воз-

духъ. Снявши кружева съ доски выгладь утюгомъ. Отъ сего будутъ кружева какъ новыя.

КРЫЖОВНИКЪ *заготовлять въ прокъ.*

Обрывать его не допуская до того, чтобы онъ созрѣлъ, такъ же въ сухое время и въ ясную погоду. По нарваніи ни мало не медля полагать въ самыя сухія склянки, которыя бы были не очень долги; закупорить крѣпче, и обвязать размоченнымъ пузыремъ, дабы не могъ никакъ въ бутылку войти воздухъ и сырость. Склянки сіи поставить въ просторной мѣдной котелъ, въ которой налить столько воды, чтобы оная доставала склянкамъ по самыя горлы. Послѣ того взваривать сію воду малымъ огнемъ до тѣхъ поръ, покуда она однажды вскипитъ. Снявши котелъ съ огня дать склянкамъ въ немъ исподо

волъ простынуть. Потомъ вынуть ихъ изъ воды, и поставить въ какомъ нибудь покоѣ на цѣлыя сутки, чтобъ остыли совершенно. Напослѣдокъ отнесть въ погребъ и засыпать свѣжимъ пескомъ.

КРЫЖОВНИКЪ *варить*, см: *Варенья.*

КУРИТЕАЬНОЙ ПОРОШОКЪ.

Возми три лота роснаго ладону, одинъ лотъ стираксы, одинъ лотъ корицы, поллота гвоздики, поллота розоваго листа, одинъ лотъ мастики и одинъ лотъ простаго ладону.

Все сіе искроша перетолки крупно и сохраняй для употребленія.

КУРИТЕЛЬНЫЯ СВѢЧКИ.

Возми роснаго ладану, стираксы и простаго ладану по четыре лота, янтарю три лота, алыхъ розовыхъ цвѣтковъ двѣ горсти; все сіе перетолки въ мѣлкой порошокъ; а потомъ перемѣшай съ тремя фунтами липоваго уголья перетолченаго мѣлко въ мѣдной или чугунной ихоти. Послѣ того возми два лота *гуммидрагганти*, перетолки мѣлко, взлей на него горячей воды и мѣшай почасту до тѣхъ поръ, покуда составится на подобіе не очень густаго тѣста. Съ симъ тѣстомъ толки всѣ вышеупомянутыя специи до тѣхъ поръ, покамѣстъ составится самое густое тѣсто, изъ котораго и дѣлай такія свѣчки, какія тебѣ будетъ угодно, и высушивай въ умѣренномъ теплѣ.

КУРЫ.

Снимать у курЪ тилунЪ.

ВЪ предосторожность отЪ тилуна давать курамЪ клевать полевой тминЪ; и класть во весь годЪ вЪ питье желѣзныя окалины, упадающія на наковальни вЪ кузницахЪ при кованьѣ. А сверьхЪ того вЪ Іюлѣ вѣшать на нитки зеленыя листья по выше, чтобЪ они доставали ихЪ сЪ прискочкою. Естьли же тилунЪ усилится уже сЪ лишкомЪ, то сЪ конца языка бѣловатую кожицу бережно и проворно снять, и ранку засыпать золою, причемЪ дать имЪ проглотить нѣсколько коровьяго масла сЪ перцомЪ; а сквозь ноздри продѣть небольшое перо, проткнувши его вЪ задЪ и вЪ передЪ нѣсколько разЪ, и носЪ помазать поснымЪ масломЪ настоеннымЪ сЪ чеснокомЪ.

Когда куры теряютъ яица.

Какъ нѣкоторыя куры иногда не хотятъ несть своихъ яицъ въ мѣстахъ къ тому назначенныхъ, а уходятъ и несутъ оныя въ крапивѣ и другихъ сокровенныхъ и однимъ только имъ извѣстныхъ мѣстахъ, и отъ того не не рѣдко яица ихъ пропадаютъ; то къ отысканію оныхъ въ нѣкоторыхъ мѣстахъ поселяне употребляютъ нижеслѣдующее средство: По утру или въ такое время, когда куръ щупаютъ, примѣтивъ, что сомнительная курица яицо имѣетъ еще въ себѣ, натираютъ у ней гузку солью. Не успѣетъ сего воспослѣдовать, какъ курица благимъ матомъ побѣжитъ въ свое сокровенное гнѣздо для снесенія яица; а хозяева не упуская ее тогда изъ глазъ и слѣдуя за нею по стопамъ; тотчасъ находятъ то мѣсто, гдѣ оно до того яица свои прятала.

КУРЪ *откармливать.*

Ежели хотятъ откормить курЪ скоро и сдѣлать весьма жирными, то надлежитъ ихъ запереть на недѣлю на чердакъ, и кормить размоченнымъ въ пивѣ ячменемъ, или пшеницею; пить же имъ и жидкаго корму не давать; а сверьхъ того на 50 курицъ кладется въ пиво 4 лота шафрана.

Л.

ЛАЙКОВЫЯ ПЕРЧАТКИ
мыть.

Положи на столѣ одну перчатку подлѣ другой; потомъ для каждой пары избѣй въ пѣну по одному яичному бѣлку; обмочи въ него фланелевой или байковой лоскутокъ, и три имъ перчатку по одной сторонѣ до тѣхъ поръ, покамѣстъ сойдетъ съ нее вся нечистота; послѣ того тоже самое дѣлай и съ другою стороною. Наконецъ обмочи въ чистую воду полотенцо и потри имъ перчатку немного и не очень мокро, и повѣсь ее для сушенія. Когда же совершенно высохнетъ, то растягивай ее пальцами, положи въ чистую бумагу и свернувши катай до тѣхъ поръ, покамѣстъ получитъ глянецъ.

ЛАПША.

Замѣсить на водѣ пшеничное или крупичатое тѣсто, и при мѣшаніи толконуть туда одно яицо; потомъ разоскавши скалкою весьма тонко, изрѣзать въ мѣлкія длинныя лепесточки. А между тѣмъ сдѣлать взваръ изъ мяса или курятины, и когда покипитъ довольно, то всыпать туда лапшу, и поставить въ печь, чтобы упрѣла.

Примѣч: Молочная лапша дѣлается такимъ же образомъ, только вмѣсто отвару съ мясомъ взваривается одно молоко.

ЛЕНЪ.

дѣлать мягкимъ и бѣлымъ, чтобы онъ былъ подобенъ шелку.

Взять одну часть извести и двѣ части золы, влить на сіе

воды, и дать стоять ночь, дабы сдѣлался изъ того крѣпкой щелокъ, которой процѣдить какъ можно чище. Потомъ взять ленъ; перевязать каждую горсть по обѣимъ концамъ, чтобы не спутался, а середину разнявши положить въ котелъ въ которой на передъ положить на дно нѣсколько соломы, и покрыть холстиною. На холстину положить слой льну, и покрыть опять холстиною; а на нее опять слой льну, и опять покрыть холстиною. Такимъ образомъ накласть весь котелъ полонъ. Потомъ лить на сей ленъ помянутой процѣженной щолокъ, и варить нѣсколько часовъ. Послѣ чего ленъ вынуть и выполоскать въ чистой водѣ. Ежели ленъ не довольно выварится, то варить его такимъ же образомъ и въ другой разъ. А потомъ сушить на вѣтру и на воздухѣ. Послѣ того вымыть еще разъ, трепать, и обдѣлывать по обыкновенію. Чрезъ сіе получитъ онъ

особливую бѣлизну, тонкость и нѣжность.

ЛУКЪ *съ начинкою.*

Возми по произволенію большихъ луковицъ, очисти ихъ или повари нѣсколько; потомъ воду слей, черную шелуху облупи, срѣжъ ее сверьху равно и возми маленькой ножичекъ или лучиночку и выскобли луковицу; потомъ возми хорошо приготовленную начинку, (см: *рѣпу большую начинивать:*) наклади ею луковицу, которую положи на глубокое блюдо или посуду, полей хорошимъ крѣпкимъ бульіономъ, поставь въ печь и дай исподоволь поджариться.

ЛЬНЯНЫЯ ХЛОПЬЯ БѢЛИТЬ,

см: *Бѣлить.*

М.

МАЙСКАЯ РОСА.

Набери Майской росы сколько хочешь, и сколько можешь; передвой ее чрезъ кубикъ, чтобы вышла чистая вода. Сію воду сохраняй съ великою бережью. Она имѣетъ въ себѣ то качество, что какія бы травы и коренья въ нее ни положить, то вытянетъ она изъ нихъ всю силу, точно такъ, какъ водка; а притомъ она сладка и имѣетъ многія хорошія качества и силы.

МАЛИНОВАЯ ПОСТИЛА.

см: *Вареня.*

МАЛИНОВАЯ НАЛИВКА.

см: *Наливкьа.*

МАЛИНОВАЯ РАТАФІЯ.

Возми два фунта малины, перетолки и положи съ двумя штофами водки въ какое нибудь судно, которое закупорь крѣпко и оставь такъ дня на четыре или на пять; по прошествіи оныхъ ягоды прожми сквозь льняную тряпицу; положи полфунта сахару, нѣсколько корицы, мушкатнаго цвѣту и бѣлаго перца.

А еще и того скорѣе можно сдѣлать, естьли есть въ запасѣ вареной малиновой сокъ или сыропъ. Сего сыропа положи нѣсколько въ водку, которой придай вкуса корицею, мушкатнымъ цвѣтомъ, кардамономъ и другими пряными зеліями и подслащивай сахаромъ.

Еще дѣлается ратафія изъ малины, смородины и вишенъ слѣдующимъ образомъ: берется красной смородины и малины по ровну; черныхъ кислыхъ и самыхъ

зрѣлыхъ вишенъ противу всего того въ двое; передавливается все совокупно и протирается сквозь сито; на двѣ мѣры сего сока берется одна мѣра водки, и на каждую мѣрку кладется по двенацати лотовъ сахару, нѣсколько трубокъ корицы, четыре гвоздички и столько же перечныхъ зеренъ; перетолокши напередъ все мѣлко, кладется въ стекляное судно и закупоривается плотно.

МАЛИНОВОЙ МЕДЪ.

Возьми ведро воды и полпуда меду; вари его гораздо, чтобы весьма укипѣло, снимай между тѣмъ пѣну; потомъ приложи туда шесть фунтовъ раздавленой малины; дай перебродить и укиснуть; слей въ бочку, въ которую прибавь четыре или пять бутылокъ сладкаго вина и полштофа хорошей французской водки; въ бочку же повѣсь въ мѣ-

шечкѣ два лота гвоздики, три лота корицы, и два лота кардамону.

МАЛИНОВОЙ УКСУСЪ.

Малина кладется въ бутылки, наливается хорошимъ ренскимъ уксусомъ и становится на солнце; бутылка, или штофъ тотъ всякой день болтается; а потомъ; какъ отстоится, то чистой уксусъ сливается и процѣживается сквозь чистое полотенцо въ другой штофъ и сохраняется для употребленія.

МАСЛО КОРОВЬЕ, см: *Коровье масло.*

МАСЛО ЛЬНЯНОЕ *дѣлать похожимъ на деревянное.*

Ежели льняному маслу съ водою дать нѣсколько времени по-

стоять въ свинцовомъ суднѣ, то оно настоявшись перемѣнится такъ, что сдѣлается подобно самому свѣжему деревянному или миндальному маслу; а особливо естьли подлить въ него послѣ того третью часть настоящаго деревяннаго масла для заглушенія чрезъ то льнянаго запаха.

МАСЛО ПОСТНОЕ.

Поправлять въ немъ дурной вкусъ.

Должно его варить, и во время варенья поливать по немногу уксуса и снимать пѣну; а потомъ простудить. Чрезъ сіе масло очистится, и будетъ вкусно.

МАСЛО *постное всякое предъохранять чтобы не прогорькло.*

Содержать оное въ бутыляхъ, зарытыхъ въ землю въ подполье, и закупоренныхъ крѣпко.

Или: На каждое ведро масла класть въ бочку или посуду по горсти соли.

МАСЛО *постное всякое поправлять когда прогорькнетъ.*

Набрать яблокъ, или вишенъ, или земляники, или малины; передавить, и отдѣлить отъ нихъ зерна; остальное положить въ масло, и поставить въ умѣренно теплое мѣсто, гдѣ оно скоро начнетъ бродить и киснуть. Когда же кисеніе окончится, то масло сдѣлается несравненно лучше.

МАСЛО *постное всякое чистить.*

Наливши въ штофы, и закупоря оныя крѣпко поставить лѣтомъ на солнце; гдѣ оно черезъ нѣсколько дней перечистится, и сдѣлается такъ свѣтло какъ слеза, какъ бы оно прежде густо, мутно и черно ни было.

Или: Взять щавелю, и изрубя не очень мѣлко варить въ муравленомъ горшкѣ съ чистою водою; потомъ процѣдя сію воду сквозь полотно въ плоское большое оловянное блюдо, влить туда масло, и поставить на жаръ противъ солнца; отъ чего оно въ коротсое время не только сдѣлается чисто и свѣтло, но и вся нечистота осядетъ на дно.

МЕДЪ *вишневой, малиновой: ка-маничной,* см: *Вишневой Медъ.*

МЕДЪ *перечищать.*

Надлежитъ перетоплять его въ мѣдной большой сковородѣ, или противнѣ, и при растапливаніи снимать съ него прилѣжно всю пѣну, которая сама отъ него отдѣлится, когда онъ остынетъ; и растапливаніе сіе повторить раза три или четыре.

МЕДЪ варить.

Возми кадку бѣлаго меду, положи въ котелъ и наливши столько же мѣрою воды, дай кипѣть часъ; потомъ вылей въ кадку, и простудя положи дрожжей и заквась. Когда же закиснетъ, то влей туда отъемнаго вина четверть той кадки, въ которой былъ медъ. Потомъ возми хмѣлю мѣрою ту же кадку, и столько же воды; и вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ весь хмѣль потонетъ. Сваря вылей все то въ заквашенной медъ, и дай еще киснуть трои сутки. Наконецъ возми еще сыраго меду толикое же число, и столькоже воды; и вари до тѣхъ поръ, чтобы осталося столько, сколько было влито воды. Простудя сіе влей въ прежде свареной медъ; и какъ сдѣлается великой шумъ, и станетъ киснуть съ нова, тогда сливай въ бочку, на которой должны быть крѣп-

кія и надежныя обручи, и поставь въ ледъ.

Или: Возми 20 фунтовъ лучшаго бѣлаго меду, 60 бутылокъ холодной воды, все сіе вари три часа въ большомъ полуженомъ котлѣ; въ послѣднюю четверть часа положи толченой корицы сколько угодно. Послѣ того котелъ съ огня сними, дай меду простынуть, пѣну слови до чиста и слей его въ чистой анкерокъ, которой должно поставить на ледъ. На другой день просверли анкерокъ отступя на три пальца снизу и вытяни медъ въ другой чистой анкерокъ; послѣ того положи туда полкренделя мѣлко истолченнаго и поставь на 14 дней на ледъ, потомъ разлей въ бутылки, хорошенько закупорь и держи всегда на льду. Тогда употребляютъ уже его по произволенію.

МЕДЪ *малиновой*, см: *Малиновой Медъ.*

МЕДЪ *изюмной*, см: *Изюмной медъ.*

МЕДЪ *окислой поправлять.*

Сцѣдя изъ бочки медъ, влей въ котелъ, и дай вскипѣть; при чемъ пѣну и грязь снимай ситомъ долой; потомъ положи свѣжева меду, и съ онымъ вари не упуская никакъ снимать пѣны. Послѣ того положи туда полыни, или какой нибудь другой горечи, вари опять. По нарочитомъ кипѣніи дай остыть, чтобы теплотою было какъ парное молоко. Тогда отними немного въ особливое судно для приголовка, въ которой положи ложку хорошихъ дрожжей; и какъ приголовокъ закинсетъ, то оной влей въ медъ, и покрой плотно, чтобы закисъ.

Послѣ того слей въ бочку по обыкновенію.

МИНДАЛЬНОЕ МОЛОКО.

Возми два или три фунта миндалю, очисти съ него щелуху и положи въ холодную воду; потомъ истолки въ иготи съ нѣкоторымъ количествомъ воды, дабы онъ не обмаслился; по истолченіи налей на него по размѣрности воды, и перемѣшавши процѣди сквозь чистую салфетку.

МОЛОКО *пріумножать, ежели оное у коровы уменьшится.*

Изрубить большой обыкновенной крапивы, и обливъ кипяткомъ и пересыпавъ мукою перемѣшать, и чаще симъ мѣсивомъ кормить корову; также и вымя

у коровы одинъ разъ потереть крапивою: отъ чего не только молоко умножится, но будетъ еще и гуще.

МОЛОКО *пробовать.*

Возми травинку осоки и всунь въ молоко; потомъ нынувъ ее вонъ дай изъ оной капелькѣ молока капнуть на ноготь. Ежели капелька сія на ногтѣ тотчасъ расплывется, то сіе значитъ, что въ молокѣ есть вода; а естьли останется круглою какъ зерно, то сіе означаетъ, что молоко чисто, и подмѣси въ немъ нѣтъ.

МОЛОЧНАЯ *лапша*, см: *Лапша.*

МОЛЬ.

Сохранять отъ оной платье.

Класть въ тѣ сундуки, гдѣ лежитъ платье, траву полоть, и фіалковой корень.

Или: Все платье окуривать четыре раза въ годъ сѣмянами изъ травы бѣлены.

Или: Завязать въ узелки канфору, и раскласть по разнымъ мѣстамъ между платья.

МОЛЬ *истреблять.*

Взять одну часть скипидара и двѣ части тройной водки; перемѣшать въ какомъ нибудь глубокомъ судѣ, и обмакивая въ сію смѣсь щетинную кисть, мазать оною тѣ мѣста, гдѣ она водится.

МОРОЖЕНОЕ ЗЕМЛЯНИЧНОЕ.

Для полуторы кружки земляничнаго мороженаго потребно полфунта земляники, да полфунтажъ красной смородины; сіи ягоды надобно истолочь вмѣстѣ въ глиняной или каменной посудѣ прибавя въ нихъ полфунта сахару и одну кружку воды. Перетолокши дай постоять съ четверть часа, чтобъ гуща осталась на днѣ; отстоявшуюся же красную воду слей тотчасъ долой и процѣди черезъ чистую трепицу. Должно примѣчать, что буде съ одного разу не будетъ довольно чисто, по повторить нѣсколько разъ. Послѣ всего слей воду въ какую ни есть посуду, въ которой пусть стоитъ до тѣхъ поръ, коли не придетъ время; становить ее на ледъ для замораживанія.

МОРОШКУ *варить.*

Возми не очень зрѣлой морошки, очисти ее отъ корешковъ и мѣлкихъ листочковъ. Потомъ свари изъ сахару густой сыропъ; всыпь въ оной отобранныя ягоды; дай остыть, и вылей въ глиняной внутри помуравленой горшокъ или банку; дай такъ постоять сутки; двои по томъ процѣди сквозь рѣшето; къ процѣженному сыропу прибавь еще нѣсколько сахару и взваря влей на ягоды; дай опять постоять сутки двои; а потомъ вмѣстѣ съ сыропомъ взвари ягоды на огнѣ такъ, чтобы раза три вскипѣли, снимая между тѣмъ прилѣжно всю накипающую пѣну. Послѣ того остудя разлей въ банки и сохраняй для употребленія.

МОСКОВСКІЕ ТРУФЕЛИ *варить.*

Очистя ихъ вымой и положи въ хорошо вылуженную посуду,

приложа туда три лавровыхъ листа, одну луковицу и немного соли; налей на то бутылку краснаго вина и дай вскипѣть.

Или: очистя ихъ изрѣжъ на тоненькія ломоточки; приложи къ нимъ кусокъ свѣжаго чухонскаго масла; рѣпчатаго луку, лавроваго листу и небольшой кусокъ ветчиннаго сала; поджарь все то исподоволь на маломъ огнѣ; потомъ облей буліономъ съ съ лимоннымъ сокомъ.

МУКУ *сохранять долгое время свѣжею.*

Для сбереженія всякой муки долгое время, надлежитъ молоть ее послѣ ущерба и въ послѣдней половинѣ мѣсяца. Беречь ее лучше всего въ ящикахъ и кадкахъ, набивая ихъ какъ можно туже, и поставляя въ сухое мѣсто.

МУКА КАРТОФЕЛЬНАЯ *для пироговъ.*

Возми картофельной муки, сболтай ее сперва съ холодными сливками, а послѣ съ сахаромъ и корицею на огнѣ такъ, чтобъ оно загустѣло; дай сему простынуть; послѣ возми хорошей кусокъ сливочнаго масла, дай ему разойтись, прибавь яишнаго желтку, бѣлокъ же взбѣй до пѣны и смѣшай съ тѣмъ же; по томъ покрой блюдо тоненькимъ тѣстомъ, на которое выложи картофельную приправу, посыпь сверьху сахаромъ и дай исподоволь въ печи поджариться.

МУКА КАРТОФЕЛЬНАЯ *для печенья.*

Взявъ картофельной муки, сболтай ее съ холоднымъ молокомъ, потомъ вари оное съ корицею, лимонною коркою и са-

харомъ до тѣхъ поръ, пока не будетъ круто, прибавь къ тому нѣсколько хорошаго коровьяго масла, нѣсколько яичныхъ желтковъ, смѣшай все сіе вмѣстѣ; потомъ намажъ сковороду коровьимъ масломъ, положи на нее картофельную приправу, только не толще одного пальца, поставь то въ печь, чтобы поджарилось и послѣ дай простынуть; на конецъ разрѣжъ на маленькіе кусочки и пеки въ рускомъ коровьемъ маслѣ, посыпавъ сверху толченымъ сахаромъ и корицею, и и поджаривъ оное желѣзною раскаленною лопаточкою подавай горячее на столъ.

МЫЛО *варить.*

Взявъ четверикъ хорошей золы, и четвертку извести и положивъ оныя къ кадку налить кипяткомъ, и золу гораздо разбить; кипятку же положить сто-

лько, чтобы щолоку вышло только ушатъ, которому и дать стоять четверо сутокъ. Потомъ положить въ него полтора фунта сала, варить въ котлѣ, наблюдая то, то что бы котелъ былъ не полонъ. Потомъ когда станетъ кипѣть, и въ немъ щолока убывать, то дополнять онымъ по не многу, и варить до тѣхъ поръ, покамѣстъ весь помянутой ушатъ щолоку изварится. Когда станетъ садиться и застывать, то котелъ снять съ огня, и влить въ оной ковша два холодной воды. Наконецъ слить въ какое нибудь мѣдное судно; и по застуженіи выкинуть; разрѣзать въ куски, и сушить на воздухѣ въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы не могло на него попадать дождя, или другой какой мокроты.

МЫЛО *для умыванья.*

Возми два фунта простаго мыла, изрѣжъ его въ мѣлкіе ку-

сочки, налей чистою водою и дай такъ стоять нѣсколько дней, перемѣняя всякой день воду. Потомъ истолки мѣлко два листа горькаго и четверть фунта сладкаго миндалю и перемѣшавши съ тѣмъ мыломъ скатай катышками и засуша употребляй.

МЯСО *солить на солонину.*

На десять пудъ мяса полагается одинъ пудъ соли, и полфунта селитры. Соль разваря въ рѣчной водѣ простудить, а мясо поклавши въ чанъ, налить тѣмъ разсоломъ. Чанъ съ мясомъ долженъ стоять въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы не было затхлаго воздуха.

МЯСО *свиное солить.*

Дно того судна, въ которомъ солится ветчина, усыпать довольнымъ количествомъ соли,

и положить середки, натертыя сперва солью. Потомъ усыпавши солью класть другой слой; и усыпать также. Сверхъ середокъ класть окорока и другія мясистыя звѣнья, натертыя также напередъ солью; на оныя класть ноги, щеки, уши, и другія костистыя части, и насыпать еще рядъ соли. Примѣтить должно, что свиное мясо требуетъ гораздо больше соли, нежели говяжье.

МЯСО *колтить въ два дни.*

Разведи въ водѣ столько селитры, сколько потребно соли на соленье куска говядины. Въ сей водѣ вари мясо обваривая оное до тѣхъ поръ, пока чрезъ нѣсколько часовъ большая часть воды не выдетъ дымомъ. Послѣ того повѣсь мясо въ дыму, и такимъ образомъ меньше нежели черезъ два дни получитъ мясо потребную твердость, будетъ

внутри красно и такъ вкусно, что можно почесть оное за лучшее Гамбургское копченье.

МЯСО *съ дурнымъ запахомъ и вкусомъ поправлять.*

Когда оно на половину сварится, тогда надобно вынуть изъ котла вонъ, и дать лежать на воздухѣ цѣлой часъ; а потомъ положить опять въ котелъ, и доварить уже совершенно. Чрезъ сіе пропадетъ у него весь дурной вкусъ и запахъ.

Н.

НАЛИВКИ.

НАЛИВКА *малиновая.*

Возми два фунта малины, и положи съ двумя кружками водки въ судно, которое закупоривши крѣпко оставь стоять дней пять; потомъ прожми то сквозь тряпицу, и положи туда фунтъ чистой патоки, пять толченыхъ зеренъ перцу, и хорошія двѣ ложки толченыхъ сухихъ вишенъ; давши отстояться слей въ особливое судно, и закупоря крѣпко сохраняй для употребленія.

НАЛИВКА *малиновая зборная.*

Возми малины, смородины, ежевики и кислыхъ вишенъ по равну; передави все и перетри сквозь сито. На двѣ мѣры сего сока положи одну мѣру тройной

водки; и на каждую мѣру одинъ фунтъ чистой патоки, и десять мѣлко истолченныхъ перечныхъ зеренъ. Перемѣшавши все сіе вмѣстѣ перелей въ стеклянную посуду и дай устояться.

Рябиновка.

Когда рябина выдержитъ на деревѣ мороза два, а не болѣе, то набравъ оной насыпать боченокъ ведра въ три полонъ; однако не утрясая, а насыпая просто. Потомъ разогрѣть патоки. чтобы сдѣлалась жидка, и была бы не съ лишкомъ горяча; лить оную въ боченокъ столько, сколько взойдетъ по самую втулку, и заткнувши не очень плотно поставить въ такое мѣсто, гдѣ бы не съ лишкомъ было тепло, однакожъ и не холодно. Когда же около втулки будетъ шипѣть и брызгать, то ототкнувъ бережно затычку влить стаканъ

хорошаго отѣемнаго вина; и покатавъ не много боченокъ, чтобы ягоды лучше съ медомъ и сокомъ ихъ перемѣшались, заткнуть по прежнему не крѣпко, и поставить въ такое же мѣсто, какъ и прежде. Какъ скоро покажется опять шипѣн е, то унять его такъ же виномъ; и сіе повторять разъ пять. Наконецъ Рябиновка шипѣть перестанетъ. Тогда заткнувъ ее крѣпко поставить въ подполье, или въ теплой погребъ, и не разливать до Петрова дни. Въ сіе время боченокъ должно по концамъ скрутить хорошею веревкою, и втулку прикрѣпивъ гораздо крѣпче поставить на солнце. Наливка сія не успѣетъ въ немъ отъ солнца разогрѣться, какъ весь боченокъ начнетъ самъ собою туда и сюда кататься. Тогда остудить его въ ледникѣ, и дать ему стоять тамъ всю ночь и до полудня; а потомъ поставить опять на солнце. Когда же согрѣется

опять, то остудить такъ же по прежнему. Послѣ того слить въ большія склянки, въ которыхъ когда наливка отстоится, и будетъ чиста, то перелить уже бережно въ бутылки, и заткнувши крѣпко заливать смолою. Такая Наливка чемъ долѣе будетъ въ сихъ склянкахъ, тѣмъ будетъ чище и вкуснѣе.

Общія правила о наливкахъ.

Наполнить третью часть куба свѣжими того рода ягодами, которыя наливать должно; и наливъ простымъ виномъ передводвоить обыкновеннымъ образомъ водку; потомъ положа въ водку третью часть противъ оной воды, налить тѣмъ ягоды. То же судно, въ которое наливается Наливка, насыпать ягодами такъ, чтобы оно ими только не много было не полно, а остатокъ дополнять уже вышеписанною вод-

кою, а остатокъ дополнять вышеписанною водкою съ водою; и закупоря поставить въ погребъ.

Водка для Наливокъ ничемъ не хуже французской.

Взять простаго хорошаго вина ведро, дождевой воды ведро, виннаго камня полтора фунта; перемѣшавши все сіе вмѣстѣ перегнать черезъ кубъ такъ, что бы вышло только полведра. Сія водка ничемъ не хуже французской.

НАЛИМЫ ДУХОВЫЯ, см: *Духовыя Налимы.*

НИТЯНУЮ *Пряжу красить*, см: *Красить.*

НЯНЯ.

Возьми баранью голову съ ножками, налей немного водою, упарь въ горшкѣ; потомъ съ костей мясо сними; и положа въ кадку изруби съ лукомъ и перцомъ; прибавь немного грѣшневыхъ крупъ; и просоля все оное смѣшай. Начини тѣмъ бараней сычугъ, и зашивши поставь въ печь въ покрытомъ горшкѣ.

О.

ОВОЩИ. ОГУРЦЫ.

ОВОЩИ *и плоды снимать.*

Когда кто желаетъ сберечь и сохранить всякіе плоды и овощи долгое время, то надлежитъ ихъ снимать съ деревьевъ послѣ ущерба, или въ послѣдней половинѣ мѣсяца; ибо отъ самаго того бываютъ они долѣе цѣлы, и не такъ скоро портятся. Не надлежитъ такъ же снимать ихъ въ такое время, когда воздухъ мраченъ; и стоитъ ненастная погода; а всегда выбирать къ тому воздухъ чистой, и погоду хорошую.

ОГУРЕЧНАЯ ПОХЛЕБКА.

Кушанье сіе хотя не изъ самыхъ лучшихъ; однако довольно изрядное, и для деревенскихъ жителей достойно вниманія, наибо-

лѣе потому, что можетъ быть пріуготовляемо безъ всякаго мяса; слѣдовательно въ случаѣ недостатка онаго можно изъ него составить цѣлое особливое блюдо. Готовится оно слѣдующимъ образомъ:

Свѣжіе огурцы очищаются и изрѣзываются кружками, и въ кострюлѣ со свѣжимъ соленымъ коровьимъ масломъ поджариваются не много, однако до красна; потомъ подбавляется къ нимъ нѣсколько воды и варится все вмѣстѣ довольно; наконецъ заправляется сметаною, сбитою съ яичными желтками.

ОГУРЦЫ *солить.*

Снявъ съ грядки надлежитъ ихъ съ обѣихъ концовъ очистить отъ всѣхъ остатковъ стеблей и цвѣтовъ, и потомъ перемыть на чисто, чтобы не осталось на

нихъ ни зелени, ни песку ни мало. Поставить въ ледникѣ чистую кадку, въ которую положить сперва слой чебру, укропу, яблоннаго листа, и листа черной смородины, и еще что кому угодно, кромѣ дубоваго листа, потому что отъ него огурцы окисаютъ. На сей слой травъ и листьевъ положить слой огурцовъ; потомъ опять слой травъ и листа, а тамъ опять огурцовъ; и такъ продолжать далѣе до тѣхъ поръ, покамѣстъ наполнится вся кадка до верьха. Послѣ чего положить въ котелъ соли, и наливъ чистою водою размѣшать, и сдѣлать разсолъ, которой варить на огнѣ до тѣхъ поръ, чтобы вскипѣлъ. Потомъ снявши съ огня и не простужая вылить на положенныя въ кадку огурцы, и дать стоять сутки. По прошествіи сутокъ весь тотъ разсолъ изъ кадки бережно слить въ котелъ, и опять поставить на огонь, чтобы вскипѣлъ. Когда же того разсола бу-

детъ мало, то прибавить смотря потому воды и соли. По вскипѣніи опять не простужая вылить на Огурцы въ кадку. Послѣ того накрыть ихъ чистою холстиною, и сверьхъ оной положить деревянной кругъ и камни посредственной величины; а сверхъ оныхъ еще большой кругъ, чтобы края онаго вершка на три свѣсилися съ кадки. Потомъ всю сію кадку зарубить въ ледъ, и сверхъ верхняго круга накласть такъ же льду.

Или: Взявъ поспѣлыхъ тыквъ, взрѣзать оныя съ одного конца, и выкинувъ сѣмяна, наполнить огурцами, и посыпавъ нѣсколько солью заложить взрѣзанными частями тыквъ плотно. Послѣ сего поставить оныя въ кадку; остатокъ пространства дополнить огурцами, и налить обыкновеннымъ разсоломъ. Огурцы въ тыквахъ получатъ не токмо особли-

вой вкусъ, но и будутъ чрезъ весь годъ будто свѣжепросольныя.

ОГУРЦЫ *сушить.*

Свѣжіе огурцы надлежитъ сперва очистить, потомъ вдоль на четверо разрѣзавши вычистить изъ нихъ все внутренее тѣло съ зернами и положить на блюдо; тутъ посыпавши ихъ солью дать имъ нѣсколько времени постоять; а потомъ перемыть ихъ начисто, и поклавши на рѣшетку поставить въ печь, которая бы была не слишкомъ жарка, и поворачивая чаще дать имъ высохнуть. Естьли же нѣтъ рѣшетки, то положи ихъ на доску, но которая бы не была сосновая или еловая, дабы огурцы не могли отъ ней получить запаха; а сверхъ того надобно, чтобъ доска изверчена была дырами. Симъ образомъ высушенные огурцы сохраняются для употребленія въ

похлебки; передъ употребленіемъ надлежитъ ихъ положить на ночь въ воду и размочить. А притомъ можно вынувши ихъ истолочь въ порошокъ, и сей порошокъ сохранять для такого же употребленія.

ОГУРЦЫ *свѣжіе варить.*

Облупя огурцы изрѣжь ихъ на тоненькія дольки; потомъ положи ихъ на блюдо прибавя нѣсколько тертаго хлѣба, воды, кусокъ коровьяго масла, перцу, мушкатнаго орѣху и не много капель уксусу, и посоли по вкусу. Послѣ того поставь блюдо на огонь чтобы варилось; и мѣшай по времянамъ. Потомъ можно сіе употреблять съ котелеттами, или мясными пирогами. Можно ихъ и такъ кушать.

ОКОНЧИНЫ *мыть.*

Для мытья окончинъ употребляютъ многія люди щолокъ такой, какой дѣлается при вареніи мыла изъ золы и негашеной извести, и моютъ онымъ окончины щеткою, или шерстяною суконкою, и споласкиваютъ потомъ чистою водою; однако надобно знать, что не всякое стекло терпитъ щолокъ; и потому лучше, ежели снявъ окончины изъ своихъ мѣстъ, мыть оныя чистою рѣчною водою, а потомъ сполоснувъ поставить въ застѣнъ чтобъ вода съ нихъ на чисто сама стекла, и они обсохли. При семъ попечительно надлежитъ наблюдать, чтобъ мытыя окончины не висѣли противъ солнечнаго сіянія, но засыхали въ тѣни до суха, и тогда уже на свои мѣста вставливаны были; ибо въ первомъ случаѣ потеряютъ онѣ весь свой хорошій видъ. Окончины бываютъ чисты и отъ

того, естьли всякое утро, когда онѣ отпотѣютъ, вытирать ихъ сухою тряпицею.

Есть также обыкновенiе хорошiя окончины чистить мѣломъ съ водою; или буде онѣ очень грязны, то мѣломъ съ хлѣбнымъ виномъ; но въ семъ случаѣ надобно мѣлъ скоблить очень мѣлко, чтобъ не было въ немъ никакихъ кусочковъ.

ОКОРОКИ *солить*, см: *Ветчина.*

ОКОРОКИ *копченыя варить.*

Прежде всего надлежитъ его намочить на ночь въ водѣ, и положить въ котелъ. На дно сего котла положить нѣсколько сѣна да три луковицы, и варить въ квасу. По сваренiи дать ему въ жижѣ той остыть на половину; потомъ вынуть вонъ, содрать верхнюю кожу, и утыкать жиръ

искрошеннымъ чеснокомъ, и посыпавши перцомъ и шалфейными листочками накрыть опять кожею, и такъ подавать на столъ.

ОКРОШКА.

Искрошить разныхъ жаркихъ мясъ, съ лукомъ, огурцами и сметаною; и посоля налить огуречнымъ разсоломъ, или квасомъ, или кислыми щтями.

ОКУНИ *заготовлять съ прокъ.*

По счищеніи съ нихъ шелухи, и по вычищеніи внутренности нарѣзать бока ихъ ножемъ; потомъ просолить, и оставить нѣсколько времени лежать въ разсолѣ. Послѣ того вынуть, обтереть; и поджарить въ маковомъ или орѣховомъ маслѣ, чтобы они нѣсколько позасохли; только наблюдать того, чтобы они не при-

горѣли. Наконецъ кладутся они въ боченки слоями, и каждой слой перекладывается какими нибудь душистыми травами, и пересыпается перцомъ; а потомъ все то наливается какимъ нибудь масломъ и закупоривается. Когда же надобно ихъ употреблять, то вынувши изъ кадки полить крѣпкимъ уксусомъ, и кушать холодные.

ОРѢХИ *сохранять свѣжими.*

Выбравши самыя полныя класть въ ящики, которыя закрывши зарывать на аршинъ въ землю; отъ чего не только они будутъ свѣжими во всю зиму, но разгрызши ихъ можно будетъ съ ядра слупать всю кожу.

П.

ПАУКОВЪ *истреблять.*

Распустить въ водѣ мѣлко истолченнаго синяго купороса столько, сколько можетъ разойтися; и сею водою мазать всѣ тѣ мѣста, гдѣ желаютъ, чтобы пауки не водились. Сіе должно повторять нѣсколько разъ.

ПЕРИНЫ *старыя и Пуховики дѣлать за ново.*

Когда перья въ Перинахъ или Пуховикахъ слеглись кусками, то вынуть ихъ изъ наволоки; поставить на жаръ большой котелъ; положить туда перья, и мѣшать палкою до тѣхъ поръ, покуда нарочито разгорячатся. Послѣ того просѣять сквозь частое рѣшето, чтобы высѣялась изъ нихъ вся нечистота; а чистыя перья вынимать сверьху вонъ и класть опять

въ наволочку, которую положить съ ними на жаркое солнце, и выколачивать палками; тогда будутъ они такъ хороши какъ новыя.

ПЕРЧАТКИ *лайковыя*; см: *лайковыя перчатки.*

ПЕЧЕНКИ *гусиныя*, см: *Гусиныя печенки.*

ПИВО *варить.*

Возми самаго хорошаго ячменю двѣ съ половиною четверти; вывей оной чисто, обрости исподоволь въ солодъ, чтобы не перегорѣлъ, и высуша вывей и смѣли. Смолотой солодъ положа въ чанъ налей теплою водою такъ, чтобы весло свободно могло ходить въ чанѣ; держи оное около полусутокъ; потомъ переложивъ въ

спустникѣ наливай кипяткомѣ. Между тѣмѣ взявши десять фунтовѣ хорошаго хмѣлю налей горячею водою, и держи также около полусутокѣ. Сусло спустя вылей вѣ котелѣ, и вари сѣ хмѣлемѣ до тѣхѣ порѣ, покамѣстѣ весь хмѣль потонетѣ. Потомѣ выливши вѣ чанѣ мѣшай какѣ можно чаще; и какѣ простынетѣ, то сдѣлай приголовокѣ слѣдующимѣ образомѣ: Отнявши ушатѣ сусла простуди, чтобы оно было какѣ парное молоко; положи полкружки хорошихѣ дрожжей; и какѣ скоро закиснетѣ, то положа сей приголовокѣ вѣ сусло, покрой крѣпко. Потомѣ когда станетѣ подниматься хмѣль вѣ верѣхѣ, то каждые полчаса мѣшать веслами; и продолжать оное до сутокѣ. Потомѣ весь хмѣль рѣшетомѣ сними, не выжимая изѣ него дрожжей; и какѣ Пиво простынетѣ, и дрожжи падутѣ на низѣ, то сливай вѣ бочки какѣ можно чище. Потомѣ вѣ каждую

бочку положи по одному фунту сыраго хмѣлю, по одной кружкѣ отѣемнаго вина, и по три фунта бѣлой патоки. Закупоря бочку замажь глиною, и поставь въ ледъ.

ПИВО *поправлять, когда пахнетъ бочкою.*

Взять вынутой изъ печи горячей ячменной хлѣбъ, разломивъ оной положить на втулку, и дать тутъ простынуть. Сіе повторить раза четыре или пять, то весь дурной вкусъ и запахъ пропадетъ, и пиво сдѣлается хорошо.

ПИВО *бутылочное.*

Ежели хотѣть имѣть хорошее бутылочное пиво, то надобно наблюдать слѣдующее:

1) Прежде нежели оно совершенно отстоится, надобно въ бочку влить двѣ рюмки хорошаго бѣлаго винограднаго вина; и когда оно съ нимъ цѣлые сутки простоитъ и уляжется, то надлежитъ его разливать по бутылкамъ.

2) Какъ пиву по свареніи онаго минетъ уже нѣсколько дней, и оно уже перебродитъ; то берется на каждую бочку по небольшой горсти скобленаго оленьяго рога; и положивъ его въ полтора штофа мутнаго и густаго пива поставить на огонь; когда оно вскипитъ, то покуда еще горячо, надобно взболтавъ гораздо и перемѣшавши вылить въ бочку съ пивомъ, и дать потомъ стоять цѣлую ночь спокойно; и тогда сдѣлается оно совершенно чисто. Только надлежитъ его уже тотчасъ потомъ сцѣживать и разливать по бутылкамъ.

ПИРОГЪ *круглой.*

На растопленномъ коревѣемъ маслѣ замѣси тѣсто, и мѣсивши его подбавляй въ него молока, и муки, чтобы было гораздо густо, и скатай лепешкою, какъ обыкновенно то дѣлается для пироговъ. Лепешку ту положить на глубокое блюдо, чтобы середина въ него утонула. А между тѣмъ изруби столько яицъ, чтобы ими могло наполнится то блюдо; и изрѣзавъ курицу на части положи на яица, и между кусковъ оной клади по небольшому кусочку масла, и по куску льду. Потомъ края лепешки заворoти и собери на верху вмѣстѣ складками, оставя въ срединѣ небольшую круглую скважину; которую закрой изъ того же тѣста кружечкомъ и защипли веревочкой или вѣнчикомъ, и поставь въ печь на блюдѣ въ такой жаръ, какъ обыкновенно сажаются Пироги.

Такія Пироги начинивваются еще Легкимъ съ яицами, лукомъ и перцомъ.

Кашею съ яицами.

Кашею съ лукомъ.

Грибами.

Грибами съ ветчиной и съ яицами.

Яицами и солеными перепелками.

Рубленой говядиной, или свининой съ лукомъ и перцомъ.

ПИРОГЪ *съ братомъ*, см: *съ братомъ Пирогъ.*

ПИЛАВЪ *изъ сорочинскаго пшена.*

Возми сорочинскаго пшена сколько угодно; вымой оное на чисто, положи въ хорошо вылуженую кострюлю, прибавь къ тому не много соли, двѣ цѣлыя луковицы, два корешка петрушки, кусочикъ вѣтчины, хорошей кусокъ

свѣжаго масла; налей то хорошемъ буліономъ не слишкомъ много, поставь въ печь, дай покипѣть, но чтобъ не очень разопрѣло.

Можно при томъ употреблять и подливку изъ растопленаго масла.

ПЛОДЫ *снимать*, см: *Овощи*.

ПЛОДЫ *сохранять во весь годъ свѣжими.*

Накласть ихъ въ оловянныя узкогорлыя сосуды, закупорить крѣпко, и повѣсить въ воду текучей рѣки; чрезъ что сохранятся они чрезъ весь годъ до самыхъ новыхъ плодовъ цѣлыми и свѣжими.

ПЛОТВУ *заготовлять въ прокъ.*

Вычистивъ и выпотрошивъ прикинуть гораздо солью, и давши нѣсколько полежать, высушить въ печи на разостланной соломѣ такъ, чтобы она не крошилась; потомъ наполня ею кадочки держать въ сухомъ мѣстѣ для употребленія въ случаѣ недостатка другой рыбы.

ПОДКРАШИВАТЬ *водки*, см: *Водки.*

ПОДЛИВКА *постная пригодная ко всему.*

Возми всякой рыбы, вымой оную на чисто, и свари въ водѣ для буліону, потомъ процѣди черезъ сито или салфетку; возми корешковъ петрушки, рѣпы, луку, листочка два лавровыхъ, нѣсколько цѣлаго перцу, смѣшай

все сіе съ хорошимъ масломъ на огнѣ, послѣ того возми мѣлкой муки по пропорціи рыбнаго буліона, и смѣшай оное такъ, чтобы не осталось кусучковъ, поставь варится, снимай чаще пѣну чтобъ не было мучнаго запаху, а послѣ процѣди сквозь сито для употребленія.

ПОЗУМЕНТЫ *старыя.*

Ежели хотѣть золото и серебро безъ всякаго урона и безъ огня отдѣлить отъ шолку, то надобно сварить изъ буковой золы крѣпкой щолокъ и бросить въ него горсть соли. Когда же щолокъ сей на огнѣ будетъ въ полномъ кипѣніи, тогда кладутся въ него старыя позументы, положенные въ мѣшкахъ изъ льняной холстины, и не туго но слабо свернутые, и въ мѣшечкѣ крѣпко завязанные; мѣшечекъ сей варится три часа въ помянутомъ що-

локѣ. Послѣ сего высушиваются позументы на печи или на солнцѣ, и тогда отдѣлится золото и серебро само собою и составитъ лучшую выжегу.

ПОЗУМЕНТЫ *серебряныя чистить.*

Вари ихъ въ хорошо полуженной посудѣ въ щолокѣ, прибавя туда нѣсколько мѣлко искрошеннаго мыла; сіе повторяй нѣсколько разъ, хлопая его послѣ всякаго варенья руками. Потомъ положи между чистаго полотенца, катай на каткѣ до тѣхъ поръ, покуда получитъ глянецъ.

ПОЛОТКИ *колтить*, см: *Гусиные полотки.*

ПОЛЫ *мыть.*

Въ комнатѣ смѣтается на передъ вся пыль съ потолка, стѣнъ, обоевъ, печей, шкафовъ и другихъ вещей въ ней находящихся; потомъ усыпается она мокрымъ пескомъ и выметается щеткою чисто на чисто; а послѣ того вымывается уже теплою рѣчною водою и бѣлымъ пескомъ, и трется связаннымъ изъ мочалъ или соломы притиральникомъ, либо густою и плотною щеткою насаженною на длинную ручку. Какъ скоро одно мѣсто пескомъ съ водою вычистится, то смывается чистою водою и вытирается на сухо другою и чистою тряпицею. Ежели случатся на полу сальныя пятны, то надобно ихъ выводить мыломъ. Естьли же и сіе не поможетъ, то берется самой чистой глины, наскабливается оной нѣсколько въ воду, и по распущеніи намачивается пятно сею гли-

ною, и повторяется сіе до тѣхъ поръ, покуда пятно выдетъ совершенно. Сіе должно производить за нѣсколько дней до мытья комнаты. Чернильныя пятна бываемыя на полу, выводятся всего лучше и надежнѣе лимоннымъ сокомъ; но надобно дѣлать сіе тогда, когда полъ замарается. Въ семъ случаѣ снимаются чернила сперва пропускною бумагою. а потомъ капается изъ свѣжаго лимона на сіе мѣсто столько соку, чтобъ то мѣсто было порядочно взмочено; потомъ трется крѣпко сіе мѣсто разрѣзаннымъ лимономъ, и скоблится острымъ ножемъ; то пятно выдетъ такъ чисто, что не будетъ и примѣтно, гдѣ оно было.

ПОСТИЛА, см: *Варенья.*

ПОТРОХЪ.

Взять гусиныхъ потроховъ, лапокъ, шеекъ, и папоротковъ; варить въ нѣсколько просоленой водѣ съ лукомъ; и когда довольно укипитъ, то подправить то подпалкомъ изъ того же отвара съ мукою и съ масломъ, и забѣлить сметаною.

ПОТРОХЪ *постной.*

Варить осетрей или бѣлужей потрохъ съ лукомъ и крупно искрошенными солеными огурцами въ рыбьемъ отварѣ. Потомъ поджарить въ маслѣ муки, налить на нее немного отвару, и размѣшавши влить туда же.

Или: Осетрьи потроха положить въ кострюльку съ разными кореньями, цѣльнымъ лукомъ, соленымъ лимономъ и солью; налить на нихъ рыбьяго отвару,

и подправить по вышеписанному мукою.

ПОХЛЕБКА.

Варить баранину съ лукомъ, морковью или рѣпой; и послѣ подправить подпалкомъ.

Или: Изрѣзавъ курицу на четыре части положить въ кострюльку, налить говяжьимъ отваромъ и поставить кипѣть; потомъ положить туда петрушки, луку, селдерей и прочей какой угодно зелени; когда куры поспѣютъ, то подправить подпалкомъ и по препорціи присолить.

ПОХЛЕБКА *огуречная*, см: *огуречная Похлебка.*

Похлебка постная.

Искрошить маленькими кусками, и нарѣзать кружками соленыхъ огурцовъ; и положа туда соли, луку, и перцу варить въ молодомъ квасу или огуречномъ разсолѣ съ уксусомъ.

ПОЧКИ.

Варить говяжьи почки съ огурцами и съ лукомъ, и по увареніи подправить подпалкомъ изъ того же отвара съ мукою и съ масломъ и забѣлить сметаною.

ПРОВѢШИВАТЬ *рыбу*, см: *Рыба.*

ПРЯЖУ *нитяную или шерстяную красить*, см: *Красить.*

ПРЯНИКИ *бѣлыя.* см: *Бѣлыя пряники.*

ПУХОВИКИ, см: *Перины.*

ПЯТНА *выводить изъ шелковаго платья.*

Замаранное мѣсто намазать прежде яичныхъ желтковъ, которой втирать въ матерію колико можно больше; а потомъ вымыть на чисто холодною водою.

Примѣч: Небольшія пятна могутъ быть стоняемы однимъ скипидаромъ.

Для чернаго шелковаго платья употреблять бычачью желчь.

Пятна чернильныя выводятся изъ шелковаго платья слѣдующимъ образомъ: взять крѣпкаго уксусу и теплой золы, и тереть тѣмъ пятно какъ можно больше, а потомъ вымыть мыльною водою.

Или: Мазать смѣшанною съ водою бычачьею желчью.

Или: Тереть пятно скипидаромъ.

Пятна выводить изъ шерстянаго платья.

Взять скипидару, накапать на пятно небольшое количество, и наложа бѣлую тряпку мять съ нею то мѣсто. Въ самое короткое время, воскъ ли то былъ, или смола, или деготь, или что нибудь другое тому подобное, выдетъ изъ матеріи на тряпку; естьли же будетъ выходить не все вдругъ, то можно сіе повторить. Послѣ того то мѣсто смыть чистою водою, и дать высохнуть.

Голубыя пятна на сукнѣ дѣлать опять зелеными.

Намочить ихъ щолокомъ сваренымъ изъ простой золы, и на-

тереть мокрыя мѣста тою щелочною золою; потомъ когда то высохнетъ, то счистить щеткою. Пятны сдѣлаются опять зелеными по прежнему.

Пятна выводить изъ бархату и шелковой матерїи.

Сожги въ глиняномъ горшкѣ нѣсколько маковыхъ головокъ. и изъ вызженой изъ нихъ золы сдѣлай щелокъ, которымъ вымывай на бархатѣ пятно до тѣхъ поръ покамѣстъ оно пропадетъ.

Пятна чернильныя выводить изъ бѣлья см: *бѣлье.*

Пятна деготныя выводить.

Намажь сїи пятна коровьимъ масломъ и оставь такъ на нѣсколько часовъ. Послѣ того возми теплой воды и яишной желтокъ и три имъ до тѣхъ поръ, пока вода не запѣнится какъ мы-

ло, а потомъ выполощи въ чистой водѣ.

Пятна сальныя выводить изъ немоченаго сукна.

Возми скипидару, накапь имъ на пятна, а потомъ поливай колодезною водою нѣсколько разъ такимъ же образомъ по величинѣ пятенъ, послѣ того три оные Венецейскимъ мыломъ, вытри ворсу щоткою, и дай исподоволь высыхать день, или болѣе въ горницѣ.

Пятна сальныя выводить изъ моченаго сукна.

Сперва сдѣлать холодной щолокъ; которой обыкновенно разогрѣваютъ когда надобно выводить пятна, и мажутъ имъ по пятнамъ, а потомъ трутъ оныя Венецейскимъ мыломъ, послѣ того чистятъ сукно по ворсѣ платяною щоткою, и даютъ ему высохнуть.

Р.

РАКИ. *варить зимою.*

Посадя ихъ въ кадку налить воды столько, чтобы они были только мокры, но не могли бы плавать; и воду ту всякой день пересыпать по немногу пшеничными отрубями. Сіе будетъ имъ служить пищею, и они отъ того будутъ какъ лѣтнія, какъ жиромъ, такъ и вкусомъ.

РОЗМАЗНЯ, см: *Каша.*

РУБЦЫ *бычачьи.*

Послѣ обыкновенной очистки и выварки кладутъ ихъ въ соленую воду, потомъ рѣжутъ изъ нихъ тоненькіе кусочки, вытираютъ ихъ на сухо чистою холстиною и обмакиваютъ каждой кусочикъ порознь въ разбитыя яйца; потомъ пересыпавъ ихъ

мѣлко истертыми сухарями жарятъ на сковородѣ въ горячемъ коровьемъ маслѣ. Подливка къ тому дѣлается изъ мѣлко рубленныхъ, а лучше естьли изъ нарѣзанныхъ сухарей, кои смотря по охотнику жарятся въ кострюлѣ съ хорошимъ масломъ, послѣ того кладутъ ихъ на сито, чтобъ высохли; потомъ положа въ ту кострюлю полную ложку разведенной горчицы, доброй кусокъ свѣжаго масла, мѣлкаго луку, нѣсколько капель холодной воды, все оное на хорошемъ огнѣ и съ одной стороны мѣшать, чтобъ оны были ровны и жирны, потомъ влить полную ложку хорошаго деревяннаго масла при безпрестанномъ мѣшаньѣ, но уже не на огнѣ, послѣ того разложивъ рубцы сухія на блюдо облить ихъ подливкою.

РОЗЫ *сохранять до зимы.*

Выбравъ сухую погоду и надѣвъ на руки перчатки, нарви розовыхъ распуколокъ. Потомъ расклади оныя по шести распуколокъ въ кучки, наблюдая, чтобъ оныя не съ лишкомъ были малы; каждой кучки распуколки сложи вмѣстѣ обверни двумя виноградными листьями и обвяжи ниткою, однако такъ, чтобъ стеблушки были наружи и не завязаны внутрь. Потомъ возми глиняную банку, положи на дно два листа виноградныхъ, а на нихъ клади розовыя распуколки, однако такъ, чтобъ стеблюшки были вверьхъ, и продолжай, покуда судно накладется полно. Послѣ сего покрой оные еще двумя виноградиыми листьями; и сдѣлавъ соляной разсолъ столь густой, чтобъ яицо въ немъ не утопало влей оной на распуколки, и положи на банку деревянной кружокъ; а какъ простоитъ такъ

сутки двои, то возложа на кружокъ тяжелой камень поставь въ холодное мѣсто.

Когда же настанетъ зима и захочется тебѣ имѣть свѣжіе розы, то вынь изъ банки одну связку; очисти съ оныхъ верьхнія листки ножичкомъ, и помажъ всю розу не много протравною водкою, такъ она и сдѣлается такоюжъ прекрасною, какъ посереди лѣта; а только надобно срывать оныя въ самой лучшій цвѣтъ.

Инако же можно сохранять розы и слѣдующимъ образомъ: нарвавши розъ не голыми руками, а въ перчаткахъ, положить въ каменную банку, у которой бы была крѣпкая и плотная крышка, и засыпавъ сухою солью, поставить оную въ погребъ.

РОСА *Майская*, см: *Майская Роса.*

РЫБА ДУХОВАЯ, см: *Духовая Рыба.*

РЫБУ *начинивать постнымъ.*

Возми щуку, вычисти ее хорошенько, но такъ чтобъ не прорвать кожи; потомъ взрѣжъ ей брюхо, вынь мясо изъ кожи, послѣ того выбери кости, изруби мясо мѣлко, пересыпь его мѣлко рубленымъ лукомъ, толченымъ перцомъ, солью, мушкатнымъ орѣхомъ; размочи въ водѣ немного бѣлаго хлѣба, выжми оной и растолки съ рыбою мѣлко; возми также нѣсколько прованскаго масла; послѣ того положи сію начинку въ рыбью кожу и закрѣпи; возми также нѣсколько очищеныхъ корешковъ петрушки, моркови, луку; разрѣжъ ихъ долъками, облей масломъ на блюдѣ или сковородѣ, положи на оное рыбу, посыпь ее тертымъ хлѣбомъ, поставь въ печь когда въ

ней жарко, и потомъ переложи на другое блюдо. Къ пряным корень прибавь еще нѣсколько бѣлаго хлѣба, вина, и дай ему переварить ся; процѣди оное сквозь сито, что и будетъ теплою подливкою.

РЫБУ *перевозить изъ одного мѣста въ другое безъ всякой потери.*

Наливъ бочку водою, и насажать не съ лишкомъ много рыбы вставливать въ верхнее отверстіе нѣкоторой родъ большой деревянной воронки, которая бы входила въ отверстіе бочки плотно, а края имѣла бы больше и выше. По всаженіи воронки въ горло доливается въ бочку столько воды, чтобы оная не только наполнила всю бочку, но стояла бы и въ воронкѣ, и наполняла половину оной. Вода въ бочкѣ не будетъ плескаться, слѣдовательно и Рыба ничего не потерпитъ.

РЫБА *чтобы не пахла тиною.*

Когда рыба совсѣмъ вычистится, то положить ее въ чистую колодезную воду, и дать стоять съ полчаса; потомъ переполоскавъ ее въ оной ту воду слить, и налить опять свѣжею колодезною же. Давши постоять переполоскать опять и слить, и сіе повторять до тѣхъ поръ, покамѣстъ вода сдѣлается чиста, и не будетъ краснѣть. Тогда уже готовить ту рыбу какъ угодно.

РЫБНАЯ БУЖЕНИНА. см: *Буженина рыбная.*

РЫБУ *солить и провѣшивать.*

На пять пудъ рыбы, возми: соли полпуда, селитры пятнадцать золотниковъ, воды полтора ведра; вари все то вмѣстѣ въ

котлѣ; и какъ станетъ кипѣть, то грязь снимай ситомъ прочь; потомъ простуди. Рыбу же между тѣмъ ростай, перемой, и наливши тѣмъ разсоломъ дай стоять цѣлой мѣсяцъ. Потомъ вынувши изъ разсола положи на жердочки, чтобы и изъ нутри рыбы весь оной вытекъ; а разсолъ перевари въ котлѣ вторично, снимая при томъ пѣну и грязь, и простудя налей опять на рыбу, и дай стоять также мѣсяцъ. Потомъ вынувши изъ разсола вывѣсь.

РЫБУ *соленую дѣлать свѣже-просольною.*

Возми засольной осетрины или бѣлужины, вымой оную на рѣкѣ чисто, положи въ кадку, налей холодною водою, дай стоять сутки; потомъ какъ отмокнетъ оставшая грязь, и соль лишною водою вытянетъ, то пе-

ремой еще въ водѣ, и оскреби чисто ножемъ, чтобы подъ хрящемъ не было ни мало крови; рѣжъ изъ оной звенья; положи въ кадку, пересыпь нетолченымъ перцомъ; налей молодыми и густыми съ мятою кислыми штями; зарой въ погребѣ въ ледъ, и сверхъ рыбы положи въ кадку кругъ и тяжелой камень.

РЫБУ *сохранять долгое время свѣжею.*

Къ сохраненію рыбъ на долгое время цѣлыми и къ недопущенію тѣла ихъ до гніенія; надежнѣйшими средствами почитаются *известковая вода и деревянное масло.* Потребно вычистивъ оные надлежащимъ образомъ положить въ узкогорлую банку налитую полну деревяннымъ масломъ, и закупорить отверстіе наикрѣпчайшимъ образомъ. Примѣчанія достойно, что ни

масло ни рыбы вкуса своего чрезъ цѣлой годъ не перемѣнятъ.

РЫБУ *сохранять зимою свѣжею.*

Живую рыбу вынувши изъ воды приколоть на два пальца отъ перьевъ наискось, и трепещущую еще обмакивать въ воду и валять въ снѣгу; потомъ опять макать въ воду, и опять валять въ снѣгу, чтобы она обледѣнѣла гораздо толще. Такую рыбу можно пересылать зимою въ дальныя мѣста, и сохранять всю зиму дома такъ свѣжею, какъ будто бы она была поймана того же часа живая.

РЫЖИКИ, см: *Грибное кушанье.*

РѢПУ *солить и заготовлять въ прокъ.*

Облупить съ рѣпы кожу, и искрошить ее въ тонкіе слойки; потомъ положить оной слой въ кадочку, пересыпать солью и тимономъ, а потомъ опять слой рѣпы, а тамъ опять слой соли съ тминомъ; и сіе продолжать до тѣхъ поръ, покамѣстъ кадочка будетъ полна. Послѣ того налить воды столько, чтобы она покрыла верхней слой. На верхъ накласть капустныхъ листьевъ, и накрывши чистою ветошкою положить кругъ и камень, и поставить на погребъ. Недѣли черезъ двѣ поспѣетъ она для употребленія въ похлебки.

РѢПУ *большую начинивать.*

Возми рѣпу, вымой начисто свари въ горячей почти водѣ, потомъ вынь чтобъ остыла, срѣжь

верьхушку, а внутренность выскобли всю вонъ, но такъ чтобъ рѣпа оставалась кругла; выскобленное изъ рѣпы береги; изруби оное на мѣлко, послѣ того возми каши, свари ее съ молокомъ, сахаромъ, корицею; лимонною коркою, и какъ сгустится, то сними съ огня, положи туда кусокъ хорошаго сливочнаго масла и дай остыть; тутъ возми десять яицъ, прибавь желтокъ къ кашѣ, а бѣлокъ сбивай до пѣны, потомъ положи сіе съ кашею, и смѣшай все съ съ рубленою рѣпою, можно также положить тутъ и цѣлую горсть коринки; потомъ начини симъ выскобленную рѣпу и посыпь ее съ верьху сахаромъ, поставь въ печь, пеки, и послѣ горячее подавай на столъ.

РЯБИНОВКА, см: *Наливки.*

С.

САЛО *гусиное*, см: *Гусиное сало.*

САЛЬНИКЪ.

Взять изрубленной мѣлко бараней печенки, крупѣ, мѣлко искрошеннаго луку, молока и яицѣ; все то смѣтавши вмѣстѣ, положить вѣ бараней здорѣ вѣ плошку, и поставить вѣ печь вѣ такую пору, какѣ сажаются хлѣбы.

СВЕКЛУ *приготовлять на холодное и къ жаркому.*

На передѣ свеклу варить вѣ водѣ, но такѣ чтобы она не много не доварилась; потомѣ изрѣзать ее поперегѣ ломтиками, или кружками; нарѣзать хрѣну су-

хариками мѣлко, и класть вѣ кадку, слой свеклы и слой хрена, и каждый слой пересыпать нетолченнымѣ тминомѣ; а потомѣ налить уксусомѣ, и закупоривѣ кадку поставить вѣ погребѣ.

СВЕРЧКИ *истреблять.*

Взять ртути золотника два, и оную заморить тощею слюною; а потомѣ взять свѣжаго чистаго сала золотниковѣ шесть, размять или истолочь, и тереть со ртутью до тѣхѣ порѣ, покуда она вся разойдется, и сало почернѣетѣ; послѣ того подбавлять туда гороховой муки, и сдѣлать такѣ какѣ тѣсто. Изѣ сего тѣста накатать катышковѣ величиною вѣ орѣхѣ, и раскладывать оныя по тѣмѣ мѣстамѣ, гдѣ сверчки кричатѣ; не полагая ихѣ только вѣ такія мѣста, гдѣ бы они могли растопиться. Сверч-

ки отъ того пропадутъ черезъ сутки; ибо какъ они гороховую муку въ особливости любятъ, то не преминутъ сію пищу сыскать сами, и отъ того погибнутъ.

СВИНИНУ *коптить*; см: *Коптить*.

СВИНИНУ *солить*, см: *Мясо*.

СЕЛЬДИ *испортившіяся поправлять*.

Положить ихъ въ такую воду, въ которой настоена была ольховая кора; и когда онѣ вымокнутъ, тогда развѣсивъ ихъ выкоптить; чрезъ что получатъ онѣ хотя иной вкусъ, однако лучшей прежняго.

СЕЛЯНКА.

Взявши кислой бѣлой капусты, мѣлко искрошеннаго луку, коровьяго масла, уксусу, перцу, нарѣзанной мѣлкими кусочками ветчины, положи все то на сковороду, и поджарь нарочито.

Примѣч. Многія прибавляютъ туда также мѣлко искрошенныхъ огурцовъ; а лукъ ломоточками.

СЕРЕБРО *мыть.*

Естьли хочешь отъ серебряной посуды отмыть всю грязь, то возьми котелъ, въ которой бы входило около двадцати четырехъ фунтовъ воды. Сей котелъ налей полонъ дождевою водою; положи въ него четыре фунта самой самой хорошей буковой золы, четыре лота мѣлко наскобленнаго чистаго мыла и четыре

фунта соли. Все сіе вари на огнѣ полчаса, и во время варенія прилѣжно и нѣсколько разъ перемѣшивай. Силъ щолокомъ чистится посуда при помощи щотки, которая бы была нѣсколько по жестче обыкновенной; отъ сего нетолько отстанетъ отъ серебра вся нечистота, но и серебро получитъ видъ какъ новое. По счисченіи всей грязи посуда переполоскивается сперва въ горячей, а потомъ въ холодной водѣ, и перетирается льняными тряпицами.

СЛИВЫ *варить*, см: *Варенья.*

СЛИВЫ *заготовлять въ уксусѣ.*

Возми наилучшаго рода сливъ, нарванныхъ не потными рукаму, а въ перчаткахъ; проткни оныя спичкою и клади въ стеклянныя банки, пересыпая кяждой слой

слой корицею и гвоздикою; потомъ взвари ренскаго уксуса съ сахаромъ; на два фунта уксуса берется полфунта сахару; остудивъ уксусъ налей банку со сливами, и завязавъ сохраняй для употребленія.

СЛИВЫ *сохранять свѣжими грезъ всю зиму.*

Надлежитъ взять обрубокъ изъ ольховаго бревна, и провертѣть его такъ какъ провертываются бревны на насосы. Въ сію пустоту наклади самыхъ зрѣлыхъ обсушенныхъ и ничемъ не поврежденныхъ сливъ; заколоти и закупорь потомъ оба конца такъ плотно и крѣпко, чтобъ не могла пройти во внутренность ни одна капля воды; сей наполненной обрубокъ брось въ студеной колодезь, или иную какую холодную воду; и оставь лежать въ ней до половины зимы.

Для лучшей удобности можно таковыхъ отрубковъ помянутымъ образомъ надѣлать нѣсколько, и хотя не очень великихъ; дабы когда одинъ вынется вонъ, то другіе были бы въ запасѣ.

Или: набери цѣлыхъ и ничемъ неповрежденныхъ сливъ, снятыхъ съ ихъ стеблей, и клади въ новой горшокъ порядочными слоями; пересыпай каждой слой мѣлко истолченнымъ сахаромъ; по наполненіи всего горшка завяжи оной накрѣпко пузыремъ, размочивъ оной нѣсколько, дабы плотнѣе края обтянуть было можно, и сохраняй горшокъ сей въ холодномъ мѣстѣ.

Симъ образомъ можно вмѣсто большаго горшка наполнить нѣсколько маленькихъ, дабы не всѣ вдругъ открывать было нужно; ибо по разкупореніи горшка не могутъ уже онѣ долго быть цѣлыми.

СМОРОДИННОЙ *ягодникъ*, см: *Варенья.*

СМОРОДИНУ *сушить.*

Набери самыхъ крупныхъ вѣточекъ со зрѣлыми смородинными ягодами; потомъ возми одинъ сырой яичной бѣлокъ и розовой воды; разбей хорошенько и обмакивай смородинныя кисточки въ бѣлокъ, чтобъ всѣ ягоды совершенно обмокли. Послѣ того обваляй ихъ въ мѣлко истолченой сахаръ; свяжи пучки по нѣскольку вѣточекъ, и повѣсь въ топленую комнату, чтобъ высохли; а потомъ склади въ ящичекъ и сохраняй до употребленія.

СМОРЧКИ *со сливками.*

Очисти сморчки хорошенько, вымой ихъ нѣсколько разъ такъ, чтобъ ничего песку не осталось,

потомъ поваря ихъ въ водѣ, дай водѣ стечь, а послѣ поставь вариться съ буліономъ, кускомъ вѣтчины, двумя луковицами, двумя корешками петрушки; кои послѣ того можно вынуть, когда они разварятся и размякнутъ, влей еще двѣ бутылки сливокъ; послѣ положи туда сморчки, и подавай на столъ теплое.

СМОРЧКИ *продолговатые готовить въ фрикасѣ.*

Окороти нѣсколько корешки, вымой ихъ нѣсколько разъ, потомъ давъ имъ хорошенько взвариться въ водѣ вылей ихъ на сито, чтобъ вода стекла; послѣ того возьми кусокъ хорошаго коровьяго масла, кусокъ вѣтчины, луковицу, два корешка петрушки и соли, смѣшай все то, полей хорошимъ бусіономъ, дай вариться пока не размякнутъ, и когда закипятъ, то вымажь яич-

нымъ желткомъ, прибавя къ тому мушкатнаго цвѣту.

СОКЪ *брусничной*, см: *Брусничной сокъ.*

СОЛИТЬ *ветчину*, см: *ветчина.*

СОЛИТЬ *рыбу*, см: *рыба.*

СОЛОНИНА, см: *Мясо.*

СТЕКЛЯНУЮ *посуду чистить* см: *бутылки.*

СУХАРИ *монастырскія.*

Испечь ситнаго солодѣлаго хлѣба съ тминомъ; и когда онъ простынетъ, то перекрошить въ

самыя мѣлкія сухари, которыя сушить въ печи на желѣзныхъ листахъ, на которыхъ насыпать прежде мѣлко истертой сухой мяты; по вынутіи ихъ изъ печи перетереть ихъ опять съ мятою, и насыпать вмѣстѣ съ нею въ мѣшки, которыя повѣсить для употребленія въ чуланѣ.

СУХАРИ *сытныя.*

Когда варятъ пиво, то взять хорошаго и самаго сладкаго сусла, чтобы оно сдѣлалось такъ чисто, какъ сыропъ. Потомъ замѣсить тѣсто изъ муки съ водою, подбавить туда кислаго тѣста, и дать постоять ночь, чтобы поднялось. Послѣ того подмѣшать туда вышепомянутаго увареннаго сусла, и печь хлѣбы, которыя простудя перекрошить въ сухари, и засушить.

СУПЪ изъ черныхъ круглыхъ сморчковъ.

Свари хорошей буліонъ изъ говядины, телятины, и пары цыплятъ съ корешками петрушки; и когда все сіе вскипитъ, то процѣди, возми сморчки, очисти ихъ хорошенько, чтобъ не было песку; потомъ возми четыре цыплячьи грудинки, выскобли такъ чтобъ не осталось ни жилочки, изруби на мѣлко, возми бѣлаго хлѣба, размочи ево въ молокѣ, изруби по мельче почешнаго говяжьяго жиру; положи все въ иготь, (бѣлой же хлѣбъ долженъ быть хорошо выжатъ) прибавь нѣсколько соли, мушкатнаго орѣху, пять яичныхъ желтковъ, истолки все вмѣстѣ въ иготи на мѣлко, начини тѣмъ сморчки, потомъ поставь на огонь упомянутой буліонъ, дай взвариться, посоли и прибавь немного мушкатнаго орѣху, тогда будетъ готово.

СЫРЪ.

Взявъ желудокъ молодаго теленка, вычистить и вымыть гораздо чище, и вычистя осолить круто; налить соленою сыворотою, и завязавши поставить на недѣлю въ тепломъ покоѣ, чтобы усолѣлъ и укисъ нарочито. Потомъ смѣшать то съ парнымъ молокомъ; прожать сквозь тряпицу, и завязавши положить въ формы, наложа на нихъ тяжелой гнетъ. Сіе держать до тѣхъ поръ, покамѣстъ вытечетъ вся сыворотка, не будетъ больше капать, и нѣсколько обсохнетъ. Но просушкѣ положить его въ сыворотку вытекшую отъ вышепомянутаго того выжиманія на семь дней. Вынувши изъ оной высушить исподоволь въ тѣни и въ вольномъ воздухѣ, только не въ жару и не на солнцѣ. Сіе должно производить въ Маіѣ и въ Іюнѣ; по тому что какъ въ сіе время кормъ для коровъ свѣжей

и питательной, и гораздо гуще, то и сыръ будетъ вкуснѣе.

Желтыя сыры дѣлаются такимъ же образомъ; вся разность состоитъ только въ томъ, что въ парное молоко должно положить шафрану; а впрочемъ нѣтъ противъ вытеписаннаго ни малѣйшей отмѣны.

СЫРЪ *творожной.*

Возми свѣжаго густаго творогу полпуда, положи въ крѣпкой мѣшокъ, и завязавши положи подъ гнетъ, которой чемъ тяжелѣе, тѣмъ лучше. Когда вся сыворотка вытечетъ; и творогъ будетъ сухъ; то вынувши изъ мѣшка положи вторично подъ самой тяжелой гнетъ, подъ которымъ дай стоять трои сутки. Потомъ вынувши изъ тряпицы, поставь на воздухъ, чтобы могъ продувать его вѣтеръ, а солнце бы не

хватало, и тутъ дай ему сохнуть; чемъ болѣе тѣмъ лучше.

СЫРЪ *весьма окрѣплой дѣлать мягкимъ.*

Опустить въ парное молоко, въ которомъ подержавши сутки вынуть и просушить, чтобы обвяла корка.

СЫРЫ *поправлять.*

Всѣ роды сыровъ поправляются слѣдующимъ образомъ: берется хорошее бѣлое виноградное вино, вливается на селитру, которая должна напередъ быть пережжена въ плавительномъ горшкѣ. Вино съ селитрою начнетъ шипѣть и кипѣть, и тогда надобно подливать вина до тѣхъ поръ, покуда перестанетъ совсѣмъ шипѣніе. Тогда надлежитъ

обернуть сыръ въ тряпицы, смоченныя сею жидкостію гораздо, и положить ихъ въ погребъ. По прошествіи сутокъ смачиваются тряпицы, или полотны, въ которыя сыры обернуты, вновь и сыръ передвигается на другой бокъ, и повторяется все смотря по состоянію сыра дней тридцать, или сорокъ сряду. Со всѣмъ высохшія и испортившіяся сыры получаютъ отъ сего хорошій вкусъ и дѣлаются лучшими.

Т.

ТАРАКАНЫ.

ТАРАКАНЫ *истреблять.*

Натопивъ пожарче избу, закрыть трубу и всѣ окна и скважины; и повыходѣ всѣхъ людей положить на жаръ стеклянной пузырекъ, въ которой положено золотника три ртути. При семъ наблюдать надобно то, чтобы человѣку тому какъ можно скоряе выбѣжать вонъ, дабы не задохнуться; да и послѣ въ избу входить не прежде, какъ подержавши ее закутанною дни два; а потомъ растворивъ двери и всѣ окна, дать дни четыре довольно вывѣтрѣть, и всему ртутному запаху выдти. Духъ отъ сей ртути для насѣкомыхъ столь смертоносенъ, что истребляются отъ него не только тараканы, клопы и сверчки, но и самыя

мыши, до которыхъ духъ отъ нее дойти можетъ.

Или: Убить змѣю палкою, и палку ту внеся въ покой поставить гдѣ нибудь въ углу; то въ томъ покоѣ таракановъ не будетъ.

ТЕТЕРЕВЕЙ и РЯБЧИКОВЪ *приготовлять, чтобъ они были хороши до Іюля мѣсяца.*

Ощипли и приготовь птицъ какъ будто на жаркое, потомъ обмокнувъ ихъ въ кипятокъ шпикуй и жарь на вертелѣ, поливая часто коровьимъ масломъ, чтобъ они не засохли. Между тѣмъ временемъ свари воды съ ренскимъ уксусомъ, и положи туда столько соли, сколько потребно на разсолъ свѣжепросольной рыбы. Когда росолъ сей снимается съ огня, то положи туда нѣсколько листочковъ мушкатнаго цвѣту,

цѣлыхъ гвоздичекъ и зернышекъ чернаго перцу. Когда разсолъ и птицы простынутъ, то положи ихъ въ держаную глиняную посуду и поливай соусомъ; на верхъ всего растопи коровьяго масла, и когда оно застынетъ, то покрой тонкою льняною тряпицею и обложи со всѣмъ крупною солью. Сверхъ сего наложи другую крышку и держи въ погребу. Они весьма хороши для рагу и пастетовъ; можно также кушать ихъ и холодные.

ТИПУНЪ *снимать*, см: *Куры.*

ТРУФЕЛИ, см: *Московскїе Труфели.*

ТЮРЯ.

Накрошить хлѣбнаго мякиша очень мѣлко, перетерши побольше съ масломъ, уксусомъ и мѣлко искрошеннымъ лукомъ, дать постоять накрывши; потомъ разведши квасомъ подавать на столъ.

У.

УКСУСЪ.

УГРИ *духовыя*, см: *Духовыя Угри.*

УКСУСЪ *изъ яблокъ падалицъ.*

Набравъ недоспѣлыхъ яблочныхъ обитыхъ вѣтромъ падалицъ, изсѣчь ихъ сѣчками, и выбить въ масленый станъ изъ нихъ сокъ, которой нализши въ дубовой боченокъ заквасить кислымъ тѣстомъ. По переброженіи его, когда отстоится, то выдетъ изъ того весьма острый уксусъ желтоватаго цвѣта. Сей уксусъ поспѣетъ не прежде, какъ чрезъ шесть мѣсяцовъ.

УКСУСЪ *Малиновой*, см: *Малиновой уксусъ.*

УКСУСЪ *ягодной.*

Выжми изъ ягодъ сокъ, и положа въ оной дрожжей, сырова меду, дубовыхъ опилокъ, налей виною ракою, и на первой случай положи полкружки крѣпкаго уксусу, и дай стоять до тѣхъ поръ, покамѣстъ окиснетъ и сдѣлается гнѣздо.

УКСУСЪ *бѣлой простой.*

Наливъ простымъ виномъ какой ни есть боченокъ, поставь его такъ на мѣсяцъ и болѣе, а послѣ того вино вылей, и боченокъ пустой закупоря поставь въ теплое мѣсто дни на три, или на четыре. Когда пройдетъ сіе время, то налей въ боченокъ простой воды, закупорь оной и по-

ставь опять въ теплое мѣсто на недѣлю и болѣе, отъ чего и составится въ боченкѣ кислая спиртовая осадка; вода же превратится въ уксусъ, которой и можно употреблять для домашняго росходу. При семъ должно замѣтить, что сколько бутылокъ вынешь изъ боченка, столько же и немѣдля надобно вливать туда воды, и закупоривъ ставить въ теплое мѣсто; такимъ образомъ дѣлай всегда; ибо отъ помянутой осадки будетъ во всякое время уксусъ для домашняго росхода.

УКСУСЪ *гвоздичной.*

Высушивъ самаго краснаго гвоздичнаго цвѣту, всыпь въ стеклянной сосудъ; послѣ того прибавь туда нѣсколько гвоздичекъ да корицы, и налей все то самымъ крѣпкимъ ренскимъ уксусомъ, и поставь на солнце.

Примѣчаніе: Такимъ образомъ можно дѣлать уксусъ изъ разныхъ фруктовъ и цвѣтовъ, изъ земляницы, малины и вишневъ. — Малину, земляницу и другія ягоды и цвѣты, до тѣхъ поръ мочить въ уксусѣ, пока весь сокъ изъ нихъ высосетъ; послѣ того уксусъ процѣдить сквозь цѣдильную бумагу и употреблять.

УХА.

Стерлядь, сига, налима, окуней и щуку положить вмѣстѣ; приложить къ нимъ петрушки, селдерей, луку и соленаго лимона, налить кислыми штями и рыбнымъ отваромъ и варить.

УХА *барская.*

Изрѣзавъ кусками стерлядей и налимовъ варить въ соленой водѣ, или огуречномъ разсолѣ по-

поламъ съ краснымъ уксусомъ, и накроша туда луку кружками. Потомъ взявши нѣсколько того навару, разболтать въ немъ пшеничной муки съ масломъ и перцомъ, и тѣмъ подправить.

УХА *льяная.*

Сиги, судаки, налимы, окуни, или стерляди варить въ кислыхъ штяхъ; когда порядочно укипитъ, то влей туда бѣлаго вина и французской водки, также лимону и разныхъ кореньевъ, и опять дать вскипѣть; при подаваніи же на столъ положить въ нее поджаренаго сухаго хлѣба и посыпать солью, перцомъ и мушкатнымъ орѣхомъ.

Ф.

ФАРФОРЪ *чистить.*

Фарфоръ можетъ перечищаемъ быть пріуготовленнымъ или перемытымъ мѣломъ. Впрочемъ же перемывается чистою водою и вытирается полотенцомъ. Но всего чище бываетъ онъ, ежели въ воду кинуть нѣсколько соли; или когда фарфоръ очень запачканъ, то вытирать его мокрою солью. Наконецъ замѣчается, что всякую фарфоровую посуду прежде употребленія оной надлежитъ напередъ вываривать.

X.
ХЛѢБЪ.

ХЛѢБЪ. *узнавать поспѣлъ ли посаженной въ печь.*

По посаженіи въ печь хлѣба, взять изъ того же тѣста небольшой кусокъ, и сдѣлавши шарикъ положить въ стаканъ наполненной водою. Когда въ печи хлѣбъ будетъ поспѣвать, то и шарикъ станетъ подниматься въ верьху; а когда всплыветъ совсѣмъ, то сіе значитъ, что и посаженной въ печи хлѣбъ поспѣлъ и упекся.

ХЛѢБЪ *ситной и хорошаго вкуса.*

Оставшіяся отъ просѣванія муки отруби взвари на водѣ перемѣшивая по часту; потомъ процѣдя сквозь чистое полотенцо приложи туда немного дрожжей, и на томъ замѣси хлѣбы. Отъ

сего хлѣбъ не только будетъ вкуснѣе, но и прибавится онаго цѣлой фунтъ на семь фунтовъ.

ХЛѢБЪ *сохранять долгое время свѣжимъ.*

Класть его въ кадку рядами, и каждой рядъ перекладывать досчечкою; отъ сего пробудетъ хлѣбъ свѣжимъ нѣсколько мѣсяцовъ.

ХОЛСТИНУ *красить*, см: *Красить.*

ХОЛСТЫ *бѣлить*, см: *Бѣлить.*

Ч.

ЧЕРНИКА.

ЧЕРНИКУ *варить*, см: *Варенья*.

ЧЕРНИКУ *сохранять долгое время свѣжею*.

Собравши ее съ травы бережно; чтобы не передавить и не помять, и не обливая ни мало водою, съ такою же осторожностію насыпать въ стеклянныя узкогорлыя сосуды, и заткнувъ плотно обвязать пузыремъ. Склянки тѣ поставивъ на огонь дать вариться до тѣхъ поръ, покуда вода вскипитъ. Потомъ снявъ котелъ съ огня, и не вынимая изъ него склянокъ дать водѣ простынуть; послѣ чего вынувши ихъ держать въ пескѣ. Симъ образомъ можно чернику сохранять свѣжею цѣлой годъ.

ЧЕРНИКУ *сушить.*

Насыпать на частыя ситы и поставить на солнцѣ или на печь, или хотя и въ печь, чтобы только не очень жарко, и она сохла исподоволь. По просушкѣ поставить въ прохладное мѣсто до тѣхъ поръ, покуда выдетъ изъ нее вся теплота, и она совершенно остынетъ; послѣ чего всыпается она въ деревянныя ящики, и сохраняется въ такомъ мѣстѣ, гдѣ бы было не съ лишкомъ тепло, и не съ лишкомъ холодно; то можетъ она простоять нѣсколько лѣтъ безъ всякаго вреда и порчи.

ЧЕРНИЛА *дѣлать.*

Истолки намѣлко 6 лотовъ чернильныхъ орѣшковъ, 4 лота купоросу, и два лота камеди; все сіе смѣшай, всыпь въ бутыл-

ку, или склянку, вылей на сіе 1 ½ кружки уксусу, и такъ поставь на нѣсколько дней въ теплое мѣсто; послѣ того прилей не много кипятку, но не съ лишкомъ много, а то будутъ блѣдны; и такъ чернилы готовы. —

Ш.

ШЕРСТЯНУЮ *пряжу красить.* см: *Красить.*

ШИПОВНИКОВЫЯ *ягоды варить,* см: *Варенья.*

Ш Т И.

Возми капусты, говядины, ветчины, горсть овсяной крупы, луку; налей все то водою, и вари до тѣхъ поръ, чтобы нарочито упрѣло; потомъ разболтавши въ особливой чашкѣ не много муки съ коровьимъ масломъ на той же штеной жижѣ опусти во шти, и послѣ подбѣли смѣтаною. При подаваніи же на столъ насыпь перцу, и положи мѣлкоискроженнаго рѣпчатаго луку и сухарей.

Примѣч: Къ симъ штямъ многія охотники употребляютъ

толченой чеснокъ; также ѣдятъ съ ними вмѣстѣ сальникъ, поджаренныя кишки, кашу начиненную и жареную въ бараньемъ боку, и поджареныя кружками грѣшневики, и пр.

ШТИ *зборныя.*

Возми свинины, говядины, ветчины, изрѣзаннаго на части гуся и двухъ куръ, кислой бѣлой капусты, и искрошеннаго кружками луку. Вари все то вмѣстѣ; подправь мукою съ масломъ, какъ то сказано выше, и послѣ подбѣливай сметаною.

ШТИ *лѣнивыя.*

Возми свѣжей кочанной капусты, изрѣжь на четверо, и вари съ одною говядиною; потомъ подправь, и забѣли такъ, какъ сказано о томъ выше.

ШТИ постныя.

Перетереть капусту съ масломъ и мукою и поджарить на сковородѣ; положить въ горшокъ вмѣстѣ съ мѣлко изрѣзанною тешкою, осетриною или какою нибудь обвалянною въ мукѣ и поджаренною въ маслѣ свѣжею рыбою; прибавя туда крошенаго луку и нѣсколько муки поставить въ печь, и дать кипѣть; подправь то мукою съ масломъ и штеною жижею.

Или: Приготовя капусту по вышеписанному поджарить осетрину или тешку и варить; при подаваніи же на столъ положить туда засушеныя изъ бѣлаго хлѣба сухари.

Щ.

ЩУКУ *варить такъ, чтобы при подиванїи на столъ казалась голубою.*

Сваривъ оную неочищенную въ соленой водѣ, и вынувъ поспѣлую изъ кипятка попрыскать на нее холодною водою, и тотчасъ послѣ того накрыть, чтобы не выходилъ паръ; ибо естьли онъ выдетъ, то она не будетъ казаться голубою.

Я.

ЯБЛОКИ.

ЯБЛОКИ *оберегать, и сохранять свѣжими.*

За первое правило почитается то, чтобы имъ не давать на деревьяхъ перезрѣвать, и доходить до того, чтобы они начинали въ нѣкоторыхъ мѣстахъ наливаться.

При собираніи ихъ не мѣшать многія различныя роды вмѣстѣ, но отдѣлять каждой особо.

Лучшія роды отнести прямо въ ледники, и погреба, и тамъ складывать бережно въ разставленныя для нихъ кадки до верха, гдѣ и сохранять до самой глубокой осени.

По наступленіи заморозовъ вынуть яблоки изъ помянутыхъ кадокъ, и по отдѣленіи отъ нихъ всѣхъ загнившихъ, перетереть

остальныя тряпицами на чисто, класть въ кадки слоями, и засыпать каждой слой чистымъ и сухимъ овсомъ. Наполнивши такимъ образомъ кадки отнести ихъ въ теплыя погреба, или омшеники, и тамъ сохранять всю зиму.

Или: Снимая съ дерева класть въ боченокъ рядами, перестилая всякой рядъ яблоннымъ листомъ; и наполняя боченокъ закрыть втулку крѣпко, и поставить въ ледъ до самой глубокой осени; а потомъ беречь въ погребу или въ какомъ нибудь другомъ мѣстѣ, гдѣ бы они не могли замерзнуть. Отъ чего яблоки пролежатъ до новыхъ; и будутъ такъ хороши и сочны; какъ будто бы теперь съ дерева.

Или: Сорванныя съ дерева яблоки обвертѣть каждое сухимъ водянымъ мохомъ, положить въ глиняной горшокъ или корчагу, и поставить въ сухое и холодное мѣсто.

ЯБЛОЧНАЯ *постила*, см: *Варенья.*

ЯГОДНИКИ *изъ морошки.*

Когда морошка совершенно спѣлая, то очисти ее отъ листочковъ протри сквозь частое сито рукою, въ поставленную посуду, потомъ возми фунтъ леденцу, растопи оной съ фунтомъ сахару, положи туда 1 ½ фунта выжатой морожки, поставь на огонь, мѣшай деревянною лопаточкою, или ложкою, чтобъ оно не загорѣлось, дай нѣсколько разъ вскипѣть, снимая съ огня, наклади ихъ въ нагрѣтыя банки, или въ муравленыя горшки, дай простынуть, завяжи и поставь на погребъ.

Также: когда морошка совсѣмъ созрѣетъ, то выбери лутчую, очисти отъ листочковъ, протри черезъ сито, растопи фунтъ сахару, потомъ сними сахаръ съ огня и смѣшай съ

онымъ морошку деревянною ложкою или лопаточкою, дай нѣсколько взвариться, потомъ разложи серебряною столовою ложкою на мѣдныя вылуженныя листы во кругъ, или въ длину какъ угодно, оставь въ сухомъ шкапу, до тѣхъ поръ, пока можно будетъ снять съ листовъ, потомъ сними, положи на другую сторону и поставь опять въ сухой шкапъ, и такъ будетъ готово. — Для одного фунта морошки потребно 2½ фунта сахару. —

Примѣчаніе: дабы узнать пропорцію, когда надобно снимать съ огня сахаръ, нужно замѣтить, что когда сахаръ начнетъ густѣть, то возми круглую и гладкую палочку толщиною въ палецъ, обмокни напередъ палочку въ холодную воду, потомъ скорѣе въ варимой сахаръ, а послѣ опять въ холодную воду, потомъ сними прилипшей къ

палочкѣ сахарѣ; естьли онѣ ломается, то уже и полно ему вариться.

ЯГОДНЫЯ ПЕЧЕНЬЯ и ВАРЕНЬЯ.

Клюковныя лепешечки.

Взявши свѣжаго клюковнаго соку, вари его нѣсколько времяни чтобы онѣ не много сгустился; потомѣ возми фунтѣ чистаго канарскаго сахару и растопя его на жару влей вѣ него сокѣ, и опять поваря сѣ нимѣ гораздо наливай вѣ бумажные коробки, и когда начнетѣ застывать, то рѣжѣ ножемѣ лепешечки, какія угодно.

Клюковная постила.

Возьми два фунта клюковнаго соку три четверти фунта яблочнаго соку, пять фунтовѣ мѣлко истолченнаго сахару, и

перемѣшавши гораздо между собою прибавь туда два яичныхъ бѣлка, и збивай вѣничкомъ до тѣхъ поръ, покамѣстъ гораздо вспѣнится; потомъ наливай въ деревянные ящики, обложенные внутри бумагою, и поставя въ теплое мѣсто, дай стоять до тѣхъ поръ, покамѣстъ совершенно сгустится.

Клюковное желе.

Положи въ котелъ хорошей свѣжей клюквы, налей на нее не много воды, и вари до тѣхъ поръ, покамѣстъ вода укипитъ почти вся, мѣшая между тѣмъ безпрестанно. Потомъ дай стечь и процѣдиться сквозь сито; и взявши полтора фунта сего соку и одинъ фунтъ сахару, и взваря его нѣсколько наливай въ горшки и застуди.

Клюковной сыропъ.

Разваря клюкву на водѣ прожми сквозь сито; на два фунта сего возми одинъ фунтъ сахару, и давши хорошенько вскипѣть нѣсколько разъ, снимая безпрестанно пѣну, надави туда соку изъ двухъ лимоновъ, и влей въ глиняную посуду, гдѣ простудя разливай въ бутылки.

Клюковное печенье.

Возьми хорошей клюквы, взвари ее въ нѣкоторомъ количествѣ воды мѣшая прилѣжно деревянною ложкою, чтобы не пригорѣла; процѣди и прожми сквозь сито и дай постоять сутки, чтобы стекла и отдѣлилась вся водянѣлость. Прежде того испекши яблокъ прожми также сквозь сито; возми полфунта протертыхъ сихъ печеныхъ яблокъ и полтора фунта клюковнаго соку перемѣшай все между собою и вылей въ каменную посуду. На

сію смѣсь положи три фунта съ половиною толченаго сахару, и четыре яичныхъ бѣлка и збивай вѣничкомъ до тѣхъ поръ, чтобы хорошенько вспѣнилось. Потомъ сдѣлай изъ бумаги на подобіе сахарной головы и острой конецъ срѣжъ, чтобы осталася скважина величиною съ серебряной пятикопѣешникъ. Наполни сію бумагу взбитою смѣсью, и такимъ образомъ процѣживай въ бумажныя коробочки, и поставь въ горячую печь на двѣнадцать часовъ. Послѣ того простудя сохраняй въ тепломъ мѣстѣ.

ЯЗЫКИ *колтить*, см: *Колтить*.

ЯИЦА *сохранять свѣжими.*

Залить ихъ коровьимъ масломъ, гдѣ пробудутъ они почти цѣлой годъ свѣжими, какъ будто теперь снесенныя. Масло же то можно употреблять послѣ того на поварнѣ.

КОНЕЦЪ.